



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert | 54

Les entrées

Pâté en croûte de canard, volaille et foie gras,
pickles de légumes et graines de moutarde | 18

Saumon Bømlø, vierge de chou-fleur acidulée,
vinaigre de calamansi et raifort | 18

Œuf parfait, courge butternut, potimarron, cèpes et cecina | 18

Terrine de foie gras du Gubernat, chutney de poires
et noix de pécan caramélisées (supp. menu +6) | 24

Les plats

Pièce de cerf, millefeuille de pommes de terre,
champignons du moment, soubise d'oignons doux et brocoli s | 36

Retour de criée, choux de Bruxelles et fregola sarda,
carottes fanes, oignons grelots et beurre blanc | 36

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre, foie gras poêlé,
poêlée de cèpes (supp. menu +12) | 48

Sole de roche entière, nage safranée aux coquillages,
pommes de terre rattes et légumes de saison (supp. menu +18) | 54

Homard entier, duxelles de cèpes, échalotes confites,
croûte d'herbes fraîches et bisque de homard crémée (supp. menu +18) | 54



Les desserts

Assiette de fromages affinés et chutney du moment | 12

Pavlova aux poires williams et nashi, sorbet poire et chantilly vanille | 12

Citron jaune, bergamote, sablé aux noisettes et sorbet citron jaune | 12

Mousse au chocolat noir, tuile croustillante au cacao, fève de tonka et sorbet passion | 12

Finger au chocolat au lait et noisettes, praliné et ganache montée | 12

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies
et à demander les options végétariennes du jour !

Nos fournisseurs locaux

Foie gras et canards de La Ferme du Gubernat à Saint-Laurent de Carnols

Truffes de la Maison de Garniac au Garn et Patrick Chabrier à Bourdic

Huile d'olive de La Réméjeanne à Sabran

Légumes Le P'tit Gardois à Cavillargues

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Morilles de Vers-Pont-du-Gard

Champignons de Saint-Martin-de-Boubaux

Nos prix sont en euro TTC et service compris
Viandes et poissons origine France
Octobre 2025