



## **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 mi-cuit, paprika fumé, vierge de chou-fleur acidulée,  
vinaigre de calamansi et raifort | 18

Œuf parfait, courge butternut, chorizo de sanglier et trompettes de la mort | 18

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

Salade de homard, fenouil croquant,  
betteraves et segments d'orange (supp menu +10) | 28

### **Les plats**

Longe de cerf cuit à basse température,  
chou rouge confit au porto, gnocchis de pommes de terre et carotte fane | 36

Saint-Jacques, risotto au chou-fleur et pousses d'épinard,  
sommités de brocoli 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

Tartelette aux poires, fruits sec et riz soufflé caramélisé,  
praliné et caramel au beurre salé | 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