



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Marché — Semaine du 29 octobre 2025

(disponible du lundi au vendredi, le midi uniquement)

2 plats | 28 3 plats | 34

Velouté de courge, cecina et noisette | 14

Sériole de Méditerranée, compotée de fenouil,
minis légumes et soupe de poisson | 26

Entremets aux fruits rouges, verveine et sorbet fraise | 12

OU

Assiette de fromages affinés, chutney du moment | 12

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



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef – Semaine du 29 octobre 2025

(disponible tous les jours, midi et soir)

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

Poulpe grillé, houmous aux herbes et tuile au sésame | 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 et UE

Octobre 2025