



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Marché — Semaine du 1^{er} décembre 2025

(disponible du mercredi au vendredi, le midi uniquement)

2 plats | 28 3 plats | 34

Terrine de gibier aux pistaches,
crème à la moutarde légèrement épicée
et pickles de légumes | 14

Dos de cabillaud, chorizo, fregola sarda,
chou-fleur et beurre blanc | 26

Biscuit moelleux au miel de Montcaud, sorbet poire,
spéculos et espuma à la vanille | 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

(disponible tous les jours, midi et soir)

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

Les entrées

Pâté en croûte de colvert, perdreau et faisan,
espuma à la moutarde et pickles de légumes | 18

Poulpe snacké, houmous de pois chiches, agrumes et endives rouges | 18

Œuf parfait, topinambours, trompettes de la mort et noisettes, jus de viande truffé | 18

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

Les plats

Paleron de veau cuit à basse température, potimarron rôti,
mousseline de panais et chanterelles | 36

Saint-Pierre, poireaux grillés, chou kale et beurre blanc à l'huile de ciboulette | 36

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre, foie gras poêlé,
truffe melanoporum (supp. menu +16) | 52

Sole de roche entière, nage safranée aux coquillages,
pommes dauphines 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

Citron jaune, sablé aux noisettes et sorbet agrumes | 12

Mousse au chocolat noir, tuile croustillante au cacao,
glace chocolat et brownie aux poires | 12

Sablé breton à la noisette, sorbet fruits rouges,
espuma à la crème de marron et tuile de meringue | 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

Décembre 2025