



## **Bienvenue au Bistro de Montcaud**

### **Menu du Marché — Du 10 au 12 décembre 2025**

(disponible du mercredi au vendredi, le midi uniquement)

2 plats | 28      3 plats | 34

Poireaux «crayons» vinaigrette, jambon serrano et mimosa 14

\*\*\*

Poitrine de cochon laquée au miel et paprika fumé,  
lentilles et chips de topinambours | 26

\*\*\*

Tarte tatin, caramel au beurre salé et crumble de speculoos | 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 perdreau et faisan,  
espuma à la moutarde et pickles de légumes | 18

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

Oeuf 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-Jacques, risotto aux poireaux,  
chou kale et nage des barbes aux agrumes | 36

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

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

Homard entier gratiné à la truffe, pommes dauphines,  
légumes de saison et sauce matelote truffée (supp. menu +22) | 58



## **Les desserts**

Assiette de fromages affinés et chutney du moment | 12

Citron jaune, sablé aux noisettes et sorbet agrumes | 12

Chocolat et gianduja, caramel au beurre salé, sorbet fruit de la passion,  
tuile au chocolat et noix de Grenoble | 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