



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Le restaurant est fermé jusqu'au 29 janvier 2026.
A partir du 29 janvier, il sera ouvert du jeudi au samedi, midi et soir,
mais aussi le dimanche midi uniquement.

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 | 58

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

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-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 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 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