



## **Bienvenue au Bistro de Montcaud**

### **Menu du Marché — les 29 et 30 janvier 2026**

(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 saumon, brocolis au beurre noisette,  
fregola sarda et cecina | 26

\*\*\*

Poire pochée aux 4 épices,  
espuma au chocolat et 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 canard, pigeon et foie gras,  
espuma à la moutarde et pickles de légumes | 20

Ceviche de bar, patate douce et leche de tigre au lait de coco et citronnelle | 20

Œuf parfait, espuma de pommes de terre au comté, noisettes et copeaux de truffes | 20

Terrine de foie gras du Gubernat à la truffe, soubise d'oignons doux des Cévennes,  
graines de moutarde acidulées et brioche toastée (supp. menu +6) | 26

### **Les plats**

Crêpinette de joue de bœuf braisée, panais, chanterelles et jus au porto | 38

Médailon de lotte, fenouil confit au safran,  
pommes de terre rattes et soupe de poisson | 38

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe  
et mousseline de pommes de terre truffées (supp. menu +14) | 52

Vol-au-vent de homard et ris de veau,  
oignons grelots et champignons boutons, pommes dauphine (supp. menu +14) | 52

Sole de roche entière, nage safranée aux coquillages,  
pommes dauphine et légumes de saison (supp. menu +18) | 56



## **Les desserts**

Assiette de fromages affinés et chutney du moment | 12

Citron en trompe l'œil, gel aux agrumes, yuzu et tuile de meringue | 12

Entremets aux chocolats blanc et noir,  
ganache montée au chocolat au lait et beurre de cacahuètes, tuile au cacao | 12

Pomme façon tatin, sablé noisettes, espuma vanille et riz soufflé caramélisé | 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

Huile d'olive de La Réméjeanne à Sabran

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Champignons de Saint-Martin-de-Boubaux

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

Janvier 2026