

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

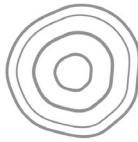
Dos de saumon, brocolis au beurre noisette,
fregola sarda et cecina | 26

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

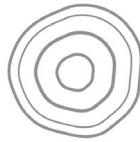
Crépinette de joue de bœuf braisée, panais, chanterelles et jus au porto | 38

Médaillon de lotte, fenouil confit au safran,
pommes de terre râties 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