



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Marché — les 5 et 6 février 2026

(disponible du jeudi au vendredi, le midi uniquement)

2 plats | 28 3 plats | 34

Velouté de champignons, œuf parfait
et jambon de bœuf | 14

Suprême de chapon farci, pommes de terre ratte rôties,
potimarron et chou-fleur | 26

Pavlova orange sanguine, espuma citron vert
et gel d'agrumes | 12

ou

Assiette de fromages affinés et 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

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

Coquilles Saint-Jacques, risotto à la courge
et émulsion des barbes à l'orange sanguine | 38

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

Homard entier gratiné à la truffe, pommes dauphines,
légumes de saison et sauce matelote truffée (supp. menu +14) | 52



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