



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

Vol-au-vent de homard et ris de veau, oignons grelots
et champignons boutons, pommes dauphine (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

Palet 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