



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert | 58

Les entrées

Pâté en croûte de canard du Gubernat et foie gras,
espuma à la moutarde, pickles de légumes et pistaches | 20

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

Œuf parfait, espuma de pommes de terre au comté,
noisettes, morilles, asperges et jus de viande au vin jaune | 20

Terrine de foie gras du Gubernat à la truffe, gel de porto rouge,
graines de moutarde acidulées et brioche toastée (supp. menu +6) | 26

Les plats

Filet mignon de veau, topinambours en textures,
noisettes et pommes de terre ratte | 38

Filet de bar, poireau grillé, brocolis et ail des ours | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre truffée
et sauce périgourdine (supp. menu +12) | 50

Vol-au-vent de homard et ris de veau, oignons grelots
et champignons boutons, pommes dauphine (supp. menu +12) | 50

Sole aux coquillages, beurre blanc aux algues,
fenouil rôti, patate douce et asperges (supp. menu +12) | 50



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

Mousse légère au chocolat noir, mangue, fruit de la passion,
sorbet exotique, tuile au cacao et noisettes | 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