



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, poêlée de morilles et asperges,
jus de viande au vin jaune crème et lard paysan | 20

Terrine de foie gras du Gubernat, gelée de fraises,
porto rouge et noix de pécan caramélisées (supp. menu +6) | 26

Les plats

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

Filet de bar snacké, poireau grillé, broccolini
et beurre blanc tranché à l'huile d'ail des ours | 38

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

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

Demi homard décortiqué, poêlé de légumes et ris de veau,
sauce chimichurri et pommes dauphines (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

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