



Bienvenue au Bistrot 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 Saint-Jacques, 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

Gigot d'agneau de lait et côte d'agneau, artichaut,
millefeuille de pommes de terre et condiment à l'ail noir | 38

Saint Pierre, petits pois, brocolinis, sucrose,
oignons grelots et mousseline de petits pois à l'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, poêlée de légumes et ris de veau,
sauce chimichurri et pommes dauphines (supp. menu +14) | 52



Les desserts

Comté, Saint-Nectaire, tome de Laruns, Pont L'Evêque et chutney du moment | 12

Citron en trompe l'œil, gel aux agrumes, yuzu et tuile de meringue | 12

Pavlova aux fraises, crème vanille-mascarpone, sorbet fraise et citron vert | 12

Pomme et poire façon tatin, sablé noisettes,
espuma à la cacahuète 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