



## **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 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, fraises,  
gel de 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, 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 entière levée, beurre blanc au jus de coquillages et safran,  
sucrine rôtie, asperges et pommes dauphines (sup. menu +16) | 54

Homard entier décortiqué, poêlée de légumes glacé à la bisque de homard,  
sauce chimichurri et pommes dauphines (supp. menu +18) | 56



## **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

Chocolat et fève de tonka, Arlette caramélisées et caramel au beurre salé | 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