



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, asperges vertes et blanches,
crémeux au comté et vin jaune, oignons frits | 20

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

Les plats

Pièce de veau cuite à basse température, artichaut,
millefeuille de pommes de terre et condiment à l'ail noir | 38

Retour de criée, petits pois, piquillos,
pousse d'épinards et émulsion au chorizo ibérique | 38

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

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

Fricassée de ris de veau, petits pois, morilles
et gnocchi de pomme de terre (supp +8) | 46



Les desserts

Assiette de fromages affinés :
Comté, Saint-Nectaire fermier, tome de brebis du Béarn aux fleurs,
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