



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

Tataki de thon, houmous au basilic,
vierge de tomates cerise, petits pois et salicornes | 20

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

Les plats

Carré de cochon du Ventoux mariné au paprika fumé,
millefeuille de pommes de terre, ketchup de piquillos et jus au chorizo ibérique | 38

Retour de criée, asperges vertes et blanches, petits pois et beurre blanc aux agrumes | 38

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

Saint-Pierre entier cuit en feuilles de figuier,
légumes du moment et pommes dauphines (supp. menu +12) | 50

Homard entier décortiqué, poêlée de légumes glacés à la bisque de homard
et pommes dauphines (supp. menu +15) | 53



Les desserts

Assiette de fromages affinés, granola maison et miel de Montcaud | 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