



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

Fleur de courgette farcie au brocciu corse,
gaspacho de courgettes et basilic, cecina | 20

Tataki de thon, houmous au basilic,
chips de socca, vierge de tomates cerise, petits pois et salicorne | 20

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

Salade de homard, fenouil croquant, quinoa,
agrumes et vinaigrette aux fruits de la passion (supp. menu +8) | 28

Les plats

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

Retour de criée, risotto crémeux aux petits pois et courgettes,
beurre blanc aux agrumes | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et légumes rôtis,
morilles et sauce périgourdine (supp. menu +14) | 52

Sole entière (± 500gr), légumes du moment glacés, pommes dauphine
et espuma à la feuille de figue (supp. menu +16) | 54



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

Palet façon Snickers, namelaka au beurre de cacahuètes et chou chou cacahuètes | 12

Coupe glacée de Montcaud | 12
compotée de rhubarbe, sorbets fraise, framboise et citron,
crème mascarpone et éclats de cookie

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