



## **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

Crab cake, sauce gribiche, pickles d'oignons rouges  
et huile d'olive citronnée | 20

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

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

### **Les plats**

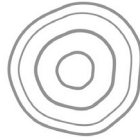
Carré de cochon du Ventoux mariné au paprika fumé, duxelles de pleurotes,  
millefeuille de pommes de terre, ketchup de piquillos et jus au chorizo ibérique | 38

Retour de criée, caviar d'aubergines au basilic, courgettes grillées,  
sauce vierge aux haricots vert, tomates cerise et olives | 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

Homard entier décortiqué, poêlée de légumes glacé à la bisque de homard  
et pommes dauphines (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