



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

Saumon mi-cuit, salade de haricots verts,
tomates cerises et amandes, espuma au raifort et œufs de truite | 20

Salade de homard bleu, melon charentais, quinoa,
tomates anciennes du P'tit Gardois et grenade (supp. menu +8) | 28

Les plats

Pièce de veau cuite à basse température,
millefeuille de pommes de terre, oignons doux et jus aux olives | 38

Retour de criée, caviar d'aubergines, sauce romesco
et vierge de légumes croquants | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et légumes rôtis,
duxelles de champignons 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 glacés 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 abricots confits à la verveine,
crème vanille-mascarpone, citron vert et sorbet abricot | 12

Nougat glacé, coulis de fruits rouges, fruits frais et nougatine | 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