



Bienvenue au Bistrot de Montcaud

Menu du Chef

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert | 58

Les entrées

Ballotine de pigeon de la Drôme, foie gras,
espuma à la moutarde et pickles de légumes | 20

Poulpe snacké en vinaigrette, houmous de pois chiches,
segments d'agrumes et grenade | 20

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

Poké bowl au homard bleu (supp. menu +8) | 28
melon charentais, fregola sarda, noix de cajou,
tomates anciennes et vinaigrette au fruit de la passion

Les plats

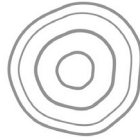
Volaille fermière des Blaches, farce fine au chorizo,
millefeuille de pommes de terre et compotée d'oignons doux | 38

Retour de criée, caponata, sauce romesco
et vierge de légumes croquants | 38

Risotto à la truffe d'été, échalote simiane et pousses d'épinards | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et légumes rôtis,
duxelles de champignons, sauce périgourdine et truffe d'été (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 abricots confits à la verveine,
crème vanille-mascarpone, citron vert et sorbet abricot | 12

Chocolat et fève de Tonka, tuile au grué de cacao et fruit de la passion | 12

Coupe glacée de Montcaud | 12
compotée de fraise, 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

Huile d'olive de La Réméjeanne à Sabran

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Fruits & légumes du P'tit Gardois à Cavillargues