



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,
pickles de légumes, pistaches et graines de moutarde | 20

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

Ceviche de gambas, leche de tigre au lait de coco
et oignons rouges au vinaigre | 20

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

Les plats

Suprême de canette, caviar d'aubergines au basilic,
polenta croustillante et carotte fane | 38

Retour de criée, piperade au chorizo, paprika fumé
pommes Mitraille et vierge de légumes croquants | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et légumes rôtis,
sauce périgourdine et truffe d'été (supp. menu +16) | 54

Sole entière (± 500gr), légumes du moment, 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 +18) | 56



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 pêches, crème vanille-mascarpone,
sorbet pêche de vigne, speculoos et citron vert | 12

Biscuit moelleux à la figue, crémeux au chocolat,
confit de figues de la Rémejeanne, glace aux noisettes et tuile au chocolat | 12

Coupe glacée de Montcaud | 12
sorbets fraise, framboise et citron,
compotée d'abricots, 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 et figues de La Rémejeanne à Sabran

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Fruits & légumes du P'tit Gardois à Cavillargues