



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Pâté effiloché de bœuf en croûte, pickles de légumes,
graines de moutarde, girolles et gelée de pot au feu | 20

Tataki de thon, houmous, salade de pois-chiche et grenade,
pickles d'oignons rouge | 20

Truite mi-cuite, yaourt grec au raifort,
agrumes et wakamé | 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

Filet mignon de veau, soubise d'oignon doux, shiitakés et
millefeuille de pommes de terre | 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 (supp. menu +14) | 52

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

Turbot laqué à la bisque de homard, médaillon de homard bleu, caviar d'aubergine
et pommes dauphine (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 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