



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

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

Tataki de thon, boulgour comme un taboulé, vinaigrette orange-passion
et pickles d'oignons rouges | 20

Gravlax de truite d'Ardèche, betterave, raifort et agrumes | 20

Terrine de foie gras du Gubernat, chutney de quetsches au vinaigre de calamansi
et brioche toastée (supp. menu +6) | 26

Les plats

Carré d'agneau, soubise d'oignon doux, shitakés
et millefeuille de pommes de terre | 38

Retour de criée, riz noir vénéré, poivrons et tomates confites, chorizo ibérique
et vierge de courgettes acidulées | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre et girolles,
sauce périgourdine (supp. menu +14) | 52

Sole entière (± 500gr), légumes du moment, pommes dauphine
et espuma à la feuille de figue (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, spéculoos et citron vert | 12

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

Coupe glacée de Montcaud | 12
sorbets fraise, framboise et fruits de la passion,
compotée de quetsches, 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 Réméjeanne à Sabran

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze

Fruits & légumes du P'tit Gardois à Cavillargues