



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 et graines de moutarde | 20

Poulpe croustillant, sauce romesco aux piquillos, roquette et grenade | 20

Saumon gravlax, betterave, raifort et agrumes | 20

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

Les plats

Canette des Dombes, mousseline de girolles,
millefeuille de pommes de terre, carotte fane et jus de canette | 38

Retour de criée, fregola sarda, poivrons et oignons confits,
émulsion au lait de coco et curry, vierge de courgettes et noix de cajou | 38

Filet de bœuf, foie gras poêlé, mousseline de pommes de terre
et sauce périgourdine à la truffe d'été (supp. menu +14) | 52

Sole entière, 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, poire pochée à la cardamome, crème vanille-mascarpone,
caramel au beurre salé et glace aux noisettes | 12

Biscuit moelleux à la figue, confit de figues, glace vanille et espuma au chocolat noir | 12

Coupe glacée de Montcaud | 12
sorbets abricot, framboise et fruits de la passion,
compotée de pêches, 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