



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

Pressé d'aile de raie croustillant, sauce gribiche, capre frits et roquette | 20

Sériole en gravlax, chou-fleur, citron confit et vierge de pomme et céleri | 20

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

Les plats

Paleron de veau cuit à basse température, mousseline de girolles,
millefeuille de pommes de terre, carotte fane et poêlée de champignons | 38

Retour de criée, croûte d'herbes fraîches,
risotto de céleri, sauce beurre blanc | 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

Poire pochée à la cardamome, crème vanille-mascarpone,
caramel au beurre salé et glace vanille | 12

Financier au cacao, streusel et crémeux au chocolat, tuiles et glace café | 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