



BISTRO
DE MONTCAUD

Menu du Chef
3 plats au choix | 39

Pour commencer...

Terrine de foie gras du Gubernat, gelée de cranberry
et oignons doux des Cévennes (sup.menu +6) | 16

Gravlax d'omble chevalier, avocat et fenouil | 14

Velouté de panais, œuf parfait et émulsion au lard | 14

... puis se régaler ...

Filet mignon de veau, céleri, légumes anciens
et truffes de Bourgogne (sup.menu +8) | 36

Truite aux amandes, riz vénéré et carottes fanes | 24

Cuisse de volaille de Bresse farcie, champignons
et mousseline de pommes de terre | 24

... et pour finir ...

Assiette de fromages affinés par M. Vergne, MOF 2019 | 10

Tarte tatin, glace caramel et sablé breton | 10

Coulant au chocolat, caramel et glace vanille | 10

Crème de marron, vanille et cacao | 10

Nos prix sont en euros TTC et service compris
Viandes et poissons : origine UE

Octobre 2021



BISTRO
DE MONTCAUD

Menu de Saison
3 plats | 58

Foie gras poêlé, cèpes glacés au jus de truffes et speck | 21

Thon rouge de Méditerranée, risotto d'épeautre aux champignons
et truffes de Bourgogne | 36

OU

Filet de bœuf « Simmental », gratin de pommes de terre,
butternut et truffes de Bourgogne | 36

Dessert à la carte | 10

Nos prix sont en euros TTC et service compris
Viandes et poissons : origine UE

Octobre 2021