



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage ou dessert | 54

Les entrées

Pâté en croûte de volaille, foie gras et pickles de légumes | 18

Thon rouge de Méditerranée, asperges,
houmous de pois chiches et jambon de bœuf cecina | 18

Foie gras du Gubernat, fruit de la passion,
chutney de mangue au vinaigre de calamansi et brioche toastée (supp. menu +6) | 24

Les plats

Maigre de méditerranée, asperges, petit pois,
nage de coquillage au safran et oignons grelots | 36

Magret de canard, millefeuille de pommes de terre,
carottes fanes et champignons | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, duxelles de champignons,
sauce aux morilles et pommes dauphines (supp. menu +14) | 48

Sole meunière, wok de légumes et pommes dauphine (supp. menu +14) | 48

Les desserts

Chèvre frais de Vandrass et miel de Montcaud à la truffe et condiments | 12

Paris-Brest 100% cacahuètes | 12

Tarte au fraise, crème mousseline et sorbet au fraise | 12

Riz au lait, confit de myrtille, crémeux noisettes et sorbet myrtille | 12

Nos prix sont en euro TTC et service compris
Viandes et poissons origine France

Avril 2024

