



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Pâté en croûte de volaille, boudin noir et pickles de légumes | 18

Tataki de thon rouge de Méditerranée, guacamole d'avocat iodée et salicornes | 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

Cabillaud skrei confit, asperges vertes, petits pois et mousseline de pommes de terre ratte | 36

Magret de canard, carottes fanes, artichauts barigoule et champignons | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, duxelles de champignons,
sauce aux morilles et pommes dauphines (supp. menu +12) | 46

Sole meunière, wok de légumes et pommes dauphines (supp. menu +12) | 46

Les desserts

Assiette de fromages affinés et condiments | 12

Paris-Brest 100% cacahuètes | 12

Tarte aux fraises, crème mousseline et sorbet aux fraises | 12

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

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

Mai 2024

