



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

Tartare de thon, guacamole d'avocat, wakamé et salicornes | 18

Fleur de courgette, farce fine de lieu jaune, caviar d'aubergine et bisque de homard crémée | 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

Saint-Pierre, asperges vertes, petits pois et vierge de courgettes | 36

Pintade fermière, farce fine aux champignons,
mousseline de rattes, carottes glacées au miel | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, duxelles de champignons,
brioche 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% amandes | 12

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

Riz au lait, rhubarbe, crémeux noisettes et sorbet rhubarbe | 12

Baba au génépi, confit de myrtilles et sorbet myrtilles | 12

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

Mai 2024

