



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

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

Ceviche de poulpe, leche de tigre,
guacamole d'avocat et chips de riz croustillante | 18

Foie gras du Gubernat, fruits rouges et brioche toastée (supp. menu +6) | 24

Les plats

Bar, fregola sarda, courgettes jaunes et vertes et vierge acidulée | 36

Magret de canard, mousseline de pomme de terre, carotte fanes et betteraves | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, duxelles de champignons,
polenta croustillante 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

