



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Tataki de thon, avocat, wakamé et vinaigrette aux fruits de la passion | 18

Carpaccio de tête de veau, sauce gribiche et estragon | 18

Vol au vent aux champignons, œuf parfait et épinards | 18

Terrine de foie gras, figues de la Réméjeanne et brioche toastée (supp. menu +4) | 22

Les plats

Retour de criée, déclinaison de choux-fleurs,
pommes de terre ratte au safran, câpres et citrons | 36

Canette, potimarron, champignons du moment et pommes dauphines | 36

Turbot, risotto, butternut et épinards (supp. menu +8) | 44

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé,
millefeuille de pommes de terre et légumes du moment (supp. menu +8) | 44

Les desserts

Assortiment de fromages et marmelade de fruits de saison | 12

Finger aux figues et framboises, crémeux vanille et sorbet aux figues de la Réméjeanne | 12

Pavlova aux mirabelles et Reine-Claude, ganache citron et sorbet aux mirabelles | 12

Paris-Brest à la pistache | 12

Tarte feuilletée aux pommes et caramel au beurre salé,
glace vanille et fromage blanc (pour 2) | 24

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

Septembre 2024

