



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Gravlax de liche, purée de choux-fleur aux agrumes et vierge acidulée | 18

Terrine de campagne, volaille et foie gras, pickles de légumes | 18

Tataki d'espadon, avocat et vinaigrette aux fruits de la passion | 18

Terrine de foie gras, chutney de coings aux épices, brioche toastée (supp. menu +4) | 22

Les plats

Noix de Saint-Jacques, risotto au cèleri, cèpes et noisettes | 36

Carré d'agneau, gratin de pommes de terre,
courge butternut et poêlée de champignons | 36

Turbot façon meunière, déclinaison de choux-fleurs
et pommes de terre ratte (supp. menu +8) | 44

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé,
polenta à la truffe et légumes du moment (supp. menu +8) | 44

Les desserts

Assortiment de chèvre frais et marmelade de fruits de saison | 12

Cookie aux 3 chocolats, noisettes et praliné | 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

