



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Pâté en croûte volaille, canard et cochon, truffes et pickles de légumes | 18

Saumon mi-cuit, sucrine, sauce César, oignons rouges et anchois | 18

Risotto d'épeautre, butternut, cecina et parmesan | 18

Terrine de foie gras mariné au vin chaud,
poire pochée au vin rouge et éclats de noisettes (supp. menu +6) | 24

Les plats

Noix de Saint-Jacques, déclinaison de choux-fleurs,
nage des bardes au Noilly-Prat et citron confit | 36

Pièce de veau, polenta crémeuse, chanterelles,
carottes fane, miel et cumin | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe,
patate douce et jus porto-truffe (supp. menu +10) | 46

Les desserts

Assiette de fromages affinés, confiture de figues et fruits secs | 12

Tarte au citron, meringue vapeur et sorbet agrumes | 12

Pavlova poire, noisette et chocolat, sorbet poire-citron vert | 12

Paris-Brest amandes et noix | 12

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

