



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Pâté en croûte de volaille, canard, col-vert et foie gras, pickles de légumes | 18

Poulpe de roche, houmous de pois chiches et vierge de chou-fleur acidulé | 18

Carpaccio de veau, câpres, oignons rouges en pickles et espuma comme un vitello tonato | 18

Terrine de foie gras du Gubernat, gelée de clémentines,
gel de verveine et brioche toastée (supp. menu +6) | 24

Œuf parfait, espuma de pommes de terre et vieux comté, truffes (supp. menu +10) | 28

Les plats

Noix de Saint-Jacques, risotto d'épeautre à la courge et potiron,
nage des bardes au Noilly-Prat et sauge | 36

Dos de chevreuil, oignons doux des Cévennes,
millefeuille de pommes de terre et chanterelles | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe,
patate douce et jus porto-truffe (supp. menu +12) | 48

Pithiviers de colvert et foie gras, truffes (supp. menu +12) | 48

Pithiviers de Saint-Jacques à la truffe, topinambours et noisettes (supp. menu +12) | 48



Les fromages

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

Barisien à la truffe (supp. menu +4) | 15

Les desserts

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

Tartelette marrons, truffes et mandarine (supp. menu +3) | 15

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

Nos fournisseurs locaux

Foie gras et canards de La Ferme du Gubernat à Saint-Laurent de Carnols

Truffes de la Maison de Garniac au Garn et Patrick Chabrier à Bourdic

Huile d'olive de La Réméjeanne à Sabran

Légumes Le P'tit Gardois à Cavillargues

Fromages Le Goût du Fromage à Bagnols sur Cèze