



## **Bienvenue au Bistro de Montcaud**

### **Menu du Chef**

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

### **Les entrées**

Poulpe de roche, houmous de pois chiches,  
salsa verde et chicorée | 18

Saumon gravlax, yaourt grec aux agrumes,  
salade de fenouil croquant et amandes toastées | 18

Millefeuille de foie gras, chapon et truffes, chutney d'oignons rouges acidulé  
et soubise d'oignons doux des Cévennes (supp. menu +6) | 24

Croque-monsieur au comté, jambon blanc truffé et béchamel à la truffe (supp. menu +6) | 24

### **Les plats**

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

Pigeon de la Drome, écrasé de topinambours à la noisette,  
petits légumes et trompettes de la mort | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe,  
mousseline de pommes de terre truffée et tombée d'épinards (supp. menu +12) | 48

Homard entier gratiné, tagliatelles de légumes et bisque crémée (supp. menu +16) | 52



## **Les fromages**

Assiette de fromages affinés, confiture d'oranges et fruits secs | 12

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

## **Les desserts**

Tarte au citron, meringue vapeur et sorbet agrumes | 12

Paris-Brest amandes, pékans et noix | 12

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