



## **Bienvenue au Bistro de Montcaud**

### **Menu du Chef**

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

### **Les entrées**

Saumon gravlax, espuma au raifort,  
chou-rave en vinaigrette et pickles d'oignons rouges | 18

Pâté en croute de canard, volaille et foie gras,  
pickles de légumes et graines de moutarde | 18

Tartare de bœuf, moelle, cecina et pain de campagne toasté | 18

Terrine de foie gras marbrée à la truffe  
et soubise d'oignons doux des Cévennes (supp. menu +6 ) | 24

### **Les plats**

Filet de bar, poireaux grillés,  
zestes d'agrumes et nage de coquillages à l'oseille | 36

Pièce de veau, carottes des sables, champignons eryngii grillés,  
jus aux olives et oignons grelots | 36

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, truffe,  
mousseline de pommes de terre truffée et confit d'oignons doux (supp. menu +14) | 50

Homard entier façon « thermidor », béchamel à la bisque de homard puis gratiné,  
champignons, tagliatelles de légumes et bisque crémée (supp. menu +18) | 54



## **Les fromages**

Assiette de fromages affinés, chutney de coings et fruits secs | 12

## **Les desserts**

Paris Brest au pralin et caramel beurre salé | 12

Citron jaune, bergamote, sablé aux amandes et sorbet citron jaune | 12

Tarte fine 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