



## **Bienvenue au Bistro de Montcaud**

### **Menu du Chef**

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

### **Les entrées**

Tataki de thon, kumquat du jardin, asperges vertes et wakamé | 18

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

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

Terrine de foie gras, poire, amandes caramélisées  
et gel de poire acidulé (supp. menu +6 ) | 24

Œuf parfait, petits pois, morilles farcies et  
jambon noir de bigorre (supp. menu +6 ) | 24

### **Les plats**

Saint Pierre, fenouil rôti, carottes fanes,  
mini navet et beurre blanc au basilic | 36

Paleron de veau cuit à basse température, coulis d'épinards et ail des ours,  
pommes de terre grenaille et artichauts barigoule | 36

Filet de bœuf, mousseline de petit pois, petit pois à la française,  
foie gras poêlé et sauce aux morilles (supp. menu +14) | 50

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



## **Les desserts**

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

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

Asperges de la famille Chenivresse à Sabran

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

Morilles de Vers-Pont-du-Gard