Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Tataki de thon, asperges blanches du Ventoux et mimosa d'œufs | 18

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

Saumon mi-cuit, asperges vertes, espuma au raifort
et oignons rouges acidulés (supp. menu +6) | 24

Terrine de foie gras, rhubarbe et fève de tonka (supp. menu +6) | 24

Les plats

Lotte, gambas, petits légumes,
pommes de terre rattes et soupe de poisson | 36

Carré d'agneau cuit à basse température, mousseline d'artichauts,
asperges vertes, artichauts barigoule et pleurotes | 36

Côte de veau (± 250gr), mousseline de pommes de terre,
champignons du moment et asperges vertes (supp. menu +12) | 48

Filet de bœuf, mousseline de petit pois et épinards, petit pois à la française,
foie gras poêlé et gratin de pommes de terre (supp. menu +14) | 50

Homard entier façon « thermidor », béchamel, échalotes confites,
champignons et gratiné (supp. menu +20) | 56

Nos prix sont en euro TTC et service compris
Viandes et poissons origine France
Avril 2025

Les desserts

Assiette de fromages affinés, chutney du moment et fruits secs | 12

Paris Brest au pralin et caramel beurre salé | 12

Citron jaune, bergamote, sablé aux noisettes 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 Chenivesse 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

Nos prix sont en euro TTC et service compris
Viandes et poissons origine France
Avril 2025