



Bienvenue au Bistro de Montcaud

Menu du Chef

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

Les entrées

Tataki de thon, asperges vertes 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 | 18

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

Les plats

Thon rouge de Méditerranée, courgettes,
aubergines et vierge de petits pois | 36

Carré d'agneau, légumes verts, asperges vertes et shiitakés | 36

Filet de bœuf, mousseline de pommes de terre rattes,
asperges vertes et foie gras poêlée (supp. menu +14) | 50

Homard entier façon « thermidor », béchamel,
champignons et gratiné (supp. menu +18) | 54



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

Coulant au chocolat, caramel au beurre salé,
spéculoos et glace vanille (cuisson : 8mn) | 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