

Restaurant « Les Jardins de Montcaud »

Notre cuisine aux épices et potagère

*Ayant le plus grand souci et le respect de nos produits,
je fais en sorte que l'approche
soit la plus naturelle possible
et que l'histoire rejoigne la vie quotidienne,
quand l'épice et le potager se rencontrent à notre table.*

Soyez les bienvenus !

Nos Menus

Menu Lys 43 €

*Velouté de courges,
sa mousse virtuelle de bacon*

œœœ

*Pavé de julienne,
petites pommes de terre confit d'ail et herbes*

œœœ

*Chariot de fromages
(Supplément 9 €)*

œœœ

Vacherin aux marrons

Menu Montcaud 72 €

Choix à la carte d'une entrée, poisson, viande, fromage et dessert

Menu Plaisir 80 €

Une déclinaison de 7 plats servis pour l'ensemble de la table

A La Carte

| | |
|--|-------------|
| <i>Entrée et plat ou plat et dessert</i> | 40 € |
| <i>Entrée, plat, fromage ou dessert</i> | 55 € |
| <i>Entrée, plat, fromage et dessert</i> | 64 € |

*Maquereau mariné à la moutarde celtique
ou*

*Huîtres en déclinaison chaudes et froides,
arôme du poivre de Chiloé*

ou

*Noix de Saint Jacques avec crème de Porto,
sel fumé*

ou

*Foie gras de canard confit à l'aubergine et vanille,
ses figues rôties aux épices*



Le saint pierre, le maigre traités comme une cataplana

ou

Médaille de lotte dans un bouillon retour des îles

ou

*Filet de bœuf fumé au tabac de cuisine,
jus poivre sauvage de Madagascar*

ou

*La côte de veau au sautoir et caviar d'aubergine,
gratin de penne, jus de marsala*

ou

Pavé de bison et jus retour de chasse

ou

*Rognons et ris de veau financière,
crumble d'acacia torréfié*



Chariot de fromages frais et affinés



Petit beurre aux fraises et glace vanille

ou

Moelleux au chocolat et Bailey's

ou

Crème brûlée pistache, glace vanille