

Carte d'été **« Les Jardins de Montcaud »**

Bernard Guillot vous propose sa cuisine potagère et aux épices:

*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 50 €

Légumes de Provence et pélarдон mariné aux herbes et épices

€€€€

*Grillade marine et crustacés
aux huiles des sirènes*

€€€€

*Chariot de fromages
(Supplément 9 €)*

€€€€

*Crème brûlée Jivana
abricots poêlé, émulsion mangues-passion*

Menu Montcaud 79 €

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

Menu Plaisir 89 €

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

A La Carte

Entrée et plat ou plat et dessert **49 €**
Entrée, plat, fromage ou dessert **59 €**
Entrée, plat, fromage et dessert **69 €**

*Huîtres de la Baie de Cancale au naturel
et aux épices et poivres*

ou
Chair de tourteau effilochée, saveurs océanes

ou
*Superposition de foie gras,
aubergines et gelée d'Amanatsu*

ou
*Assiette de crustacés, algues et condiments,
vinaigrette tiède aux fines herbes*

ou
*Fleurs de courgettes farcies,
velouté de morilles, saveurs de truffes*



*Saint-Pierre retour des Indes,
riz de Camargue, lié au lait de coco
(Supplément 6 €)*

ou
*Ricarica de grosses gambas,
jus bisque anisée*

ou
*Noix de ris de veau laqué,
jus de réglisse, feuille d'épinard*

ou
*Carré d'agneau, jus route des grandes caravanes,
pressé de légumes*

ou
*Filet de bœuf fumé au tabac de cuisine, poivre de Pannyoor,
pommes de terre de l'île de Ré confites
(Supplément 6 €)*

ou
*Pigeon rôti, purée de patates douces,
jus de morilles*



Chariot de fromages frais et affinés



Millefeuille glace vanille

ou
Strates de chocolat blanc, compotée de pêches-melons, sorbet verveine

ou
Moelleux au chocolat avec sorbet menthe du jardin

ou
Assiette de fruits frais

ou
Soupe de chocolat à la brioche dorée