

Entrées



Velouté de potimarron, copeaux de pata negra, pain croustillant et
brisures de châtaignes 11[€]



~

Thon juste saisi, jeunes poireaux en vinaigrette et œuf façon mimosa. 13[€]



~

Salade fraîcheur avocat, concombre, yaourt à la grecque,
cumin et coriandre 8[€]



~

Tartare de bœuf à la Dijonnaise, champignon de Paris et huile de persil



13[€]



~

Gravlax de saumon, pickles de radis daïkon, pomme Granny Smith et
crème légère citron vert 12[€]



~



Plat végétarien



Sans gluten



Recette diététique

BISTROT DE

FONTCAUDE

Plats



Entrecôte, beurre de Montpellier, espuma de pomme de terre et
vert de cébette. 22[€]



~

Poêlée de gnocchis aux cèpes, blettes, copeaux de Parmesan, roquette et
jus de viande à l'huile de noix. 16[€]

~

Burger de Fontcaude, civet de champignons au vin rouge, Comté affiné,
frites fraîches et sauce tartare. 17[€]

Lotte rôtie, purée d'artichauts, cébette grillée, chorizo ibérico et
vinaigrette basilic / balsamique 17[€]



~

Pavé de cabillaud au four sur une fine tarte pissaladière, câpre, raisin et
huile de coriandre 16[€]



~

Filet de canard, endive braisée à l'orange, jus de canard au wasabi,
chips de pomme de terre Vitelotte 17[€]

~

BISTROT DE

FONTCAUDE

Desserts

Moelleux au marron d'Ardèche, ganache montée chocolat au lait et crème glacée au marron. 8€

~

Poires pochées à la vanille, spéculos au cacao, crème légère au mascarpone et sorbet poire. 8€

~

Biscuit moelleux aux amandes, panacotta, fruits de saison et blanc en neige

8€

~

La tarte fine au citron, crème légère et granité citron vert, meringues croustillantes 9€

~

Le Mont Blanc glace à la vanille, crème de marron et brisure de châtaigne.

9€

~

Assiette de fromages affinés 7€

~

Café gourmand 9€



Liste des allergènes
consultable sur demande.

BISTROT DE

FONTCAUDE