

LE BISTROT  
**FLAUBERT**

## Les entrées

Tomates cerises confites, condiment  
pain grillé, sorbet capucine

20€

....

Pâté en croûte foie gras,  
volaille, pistache

21€

....

Maquereau brûlé à la flamme,  
betterave rouge, basilic

22€

....

Tourteau décortiqué, lentilles, sauce cocktail,  
réduction de jus de tourteau

28€

....

Les cèpes rôties et en royale,  
raisin muscat et lardo ibérique

28€

# Les plats

Aubergine confite,  
sabayon jaune d'œuf, miso

22€

....

Volaille jaune de cent vingt jours,  
girolles et fleurs de courgettes farcies

30€

....

Sériole, légumes d'été en ratatouille,  
jus corsé et chorizo

26€

....

Riz de veau servis croustillant, céleri boule, pesto d'estragon  
et émulsion de cacahuètes françaises

35€

....

Turbot cuit meunière, risotto au gingembre  
et citron vert, blettes confites

40€

Sélection de fromages par la maison Biovor  
16€

## Les Desserts

Poire, crème onctueuse au miel de Patrick,  
biscuit à l'avoine croustillant, sorbet  
compoté de poire caramélisé  
14€

••••

Figue noire de Solliès, confite au vin rouge,  
praliné pistache et caramélisé, pesto de coriandre  
16€

••••

Tarte au chocolat comme un soufflé servie chaud,  
noisette en praliné et éclats croustillant glace au thym  
24€