

LE BISTROT
FLAUBERT

Les entrées

Pâté en croûte,
foie gras, volaille, pistache

20€



Chou-fleur à la grenobloise,
cuit et pickles, sabayon beurre noisette

14€



Moules de Bouchot,
pommes de terre rattes fondantes, raifort

14€



Champignons de saison rôties et en royale,
raisin muscat et lardo ibérique

19€



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

28€

Les plats

Aile de raie cuite meunière,
risotto au gingembre et citron, blettes confites

23€



Lieu jaune nacré,
ragoût de champignons boutons et pâtes torrifiées

26€



Saint-Jacques, topinambours cuit façon risotto,
jus de barbes au vin jaune

28€



Pintade des Landes cuite sur le coffre,
carottes rôties au barbecue, jus de viande aux épices

28€



Ris de veau servi croustillant, céleri boule, pesto d'estragon
et émulsion de cacahuètes françaises

40€



Lièvre servi à la royale, ravioles de champignons
sauvages des forêts françaises

45€

Sélection de fromages de la maison Biovor

16€

Les Desserts

Poire, émulsion de chèvre miel, biscuit à l'avoine croustillant,
sorbet compotée de poires caramélisées

14€

••••

Île flottante aux agrumes, blanc-manger au citron vert,
glace aux agrumes et crème anglaise à la confiture de lait

14€

••••

Mille-feuille, caramel et crémeux cacahuète,
glace au romarin

16€

••••

Tarte au chocolat comme un soufflé servie chaude,
praliné noisettes et éclats croustillants, glace au thym

20€