

LE BISTROT  
**FLAUBERT**

## Les entrées

Œufs mayonnaise

Cecina croustillante, mayonnaise aux herbes

9€

••••

Poireaux vinaigrette

Miso, cacahuètes

12€

••••

L'échalote

Confites doucement, siphon comté

14€

••••

Champignons de saison

Rôtis au beurre et en royale, raisin muscat et lardo ibérique

19 €

••••

Le pâté en croûte

Foie gras, volaille, pistache

20€

••••

Foie gras

Mi-cuit, mariné au vin jaune, chutney de coings

22€

# Les plats

Pot-au-feu de la mer

Aïoli, légumes de saison, bouillon iodé,  
poissons et coquillages

26€

••••

Saint-Jacques

Topinambours cuits façon risotto,  
jus de barbes au vin jaune

28€

••••

Pintade

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

28 €

••••

Vol au vent

Ris de veau, sauce poulette au vin jaune,  
quenelle de volaille et champignons de Paris

38€

••••

Boeuf Rossini

Cébettes tombées,  
purée de pommes de terre

45 €

••••

Suppléments

Purée truffée 16 €

Frites 6.50 €

Sélection de fromages de la maison Biovor

16€

## Les Desserts

Île flottante aux agrumes

Blanc-manger au citron vert, glace agrumes  
crème anglaise à la confiture de lait

14€

••••

L'amande

Financier amande, compoté de  
pommes caramélisées, feuilletage croustillant

16 €

••••

Le marron

Comme un Mont-Blanc,  
confit de clémentines, crème de marrons

16 €

••••

Chocolat

Tarte cuite comme un soufflé servie chaude,  
praliné noisette, glace au thym

20€