

LE BISTROT
FLAUBERT

Les entrées

Pâté en croûte,
Foie gras, volaille, pistache

20€



Échalote

Confite doucement, siphon Comté, pesto d'herbes

14€



Moules de Bouchot,
Pommes de terre rattes fondantes, raifort

15€



Champignons de saison
Rôties au beurre et en royale, raisin muscat et lardo ibérique

19€



Tourteau

Décortiqué, lentilles, sauce cocktail, réduction de jus de tourteau

28€

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€



Carré de cochon
Rôti, courges butternut fondantes,
pesto d'herbes fraîches

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€

Sélection de fromages de la maison Biovor

16€

Les Desserts

Île flottante aux agrumes

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

14€

••••

Amande

Biscuit frangipane, glace amande,
compote de pommes comme une galette des rois

16€

••••

Marron

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

18€

••••

Chocolat

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

20€