

LE BISTROT

# FLAUBERT

## Les entrées

Œufs mayonnaise

Cecina croustillante, mayonnaise aux herbes

9€

••••

Tête de veau

Sauce façon gribiche, salade de lentilles

14€

••••

Asperges vertes

Mayonnaise à l'estragon, gel de sureau, jaune d'œuf confit

17€

••••

Le pâté en croûte

Foie gras, volailles, pistache, chutney de figues

18€

••••

L'escargot

La dizaine, émulsion de cresson,  
crème d'ail et feuilletage au beurre persillé

19€

# Les plats

## Les asperges blanches

Polenta croustillante, sabayon vieux comté

26€

• • • •

## Lieu jaune

Rôtie au romarin, pamplemousse et fumet crémé

28€

• • • •

## Bavette

Sauce estragon servi comme une béarnaise,  
avec nos frites

34€

• • • •

## Vol au vent

Ris de veau, lard, sauce poulette au vin jaune,  
quenelle de volaille et légumes de saison

36€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque – Prix nets en euros toutes taxes comprises – Service compris.

Sélection de fromages du chef

15€

## Les Desserts

Île flottante

Blanc-manger rhubarbe, crème anglaise

baie de Genièvre

11€

• • • •

Tarte Citron

Meringuée, sorbet citron basilic

12€

• • • •

Les profiteroles

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat

15 €

• • • •

Pavlova

Fraises Gariguettes, verveine

18€

Les plats de la carte peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes. La liste précise est disponible sur demande.  
Le restaurant n'accepte pas les paiements par chèque - Prix nets en euros toutes taxes comprises - Service compris.