

LE BISTROT  
**FLAUBERT**

## Les entrées

Œufs mayonnaise  
Champignon, riz soufflé

9€

••••

Potage parisien  
Lardons croustillants, fondue de poireaux,  
croûtons, brillat-savarin

10€

••••

Langue de veau  
Sauce charcutière, mesclun

12€

••••

Fricassée d'escargots  
Coulis de persil, crème d'ail, champignons

15€

••••

Le pâté en croûte truffe noire  
Foie gras, volailles, condiment airelles

18€

••••

En suggestion du jour  
Brouillade œuf truffe noire

24€

# Les plats

Oignons doux des Cévennes confits  
Emulsion Cabécou et champignons

28€

•••

Maigre, sauce armoricaine, carottes fane glacées

32€

•••

Joue de boeuf confite, sauce Bourguignonne  
et purée de pommes de terre

32€

•••

Filet de canette, sauce au poivre vert, embeurrée de choux

34€

•••

Onglet de bœuf flambé au whisky, confit d'échalotes,  
jus de bœuf et frites

34€

•••

Noix de Saint-Jacques, potimarron rôti gratiné à la mimolette,  
jus au vin jaune

36€

•••

En suggestion du jour

Côte de veau de l'Aveyron, sauce au Cantal et frites  
**40€/personne**

Sélection de fromages du chef  
14€

## Les Desserts

Pavlova  
Sorbet kiwi, crème légère à la sauge  
10€

••••

Brioche perdue  
Aux épices, poire pochée, caramel fleur de sel  
12€

••••

Soufflé châtaigne  
Sorbet mandarine  
13€

••••

Les profiteroles  
Glace vanille Bourbon, sauce chocolat  
14 €

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.