

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

Les Desserts

Sélection de fromages du chef
14€

• • • •

Pavlova
Sorbet kiwi, crème légère à la sauge
10€

• • • •

Riz au lait
A la Reine-Des-Prés, praliné popcorn
10€

• • • •

Soufflé chocolat, caramel et gingembre
Sorbet griotte
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.