

LE BISTROT

# FLAUBERT

## Les entrées

Œufs mayonnaise  
Champignon, riz soufflé  
9€

• • • •

Pressé de topinambour  
Crème de champignon  
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

• • • •

Tourte colvert et foie gras

Jus au poivre vert, mousseline de pomme de terre

35€/personne

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.

# 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.