

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  
Asperges blanches, sabayon au verjus, salade d'herbes  
et poutargue de jaune d'oeuf  
21€

# Les plats

## Gnocchi

Ail des ours, asperges vertes poêlées et sauce au lait ribot

29€



Truite, tombé de jeunes pousses d'épinard et salicorne, beurre blanc  
au Gin

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€



En suggestion du jour

Côte de Porc de l'Auvergne, sauce au Cantal et frites

40€/personne



# Les Desserts

Sélection de fromages du chef

14€



Le Financier

Ganache chocolat, sorbet mélisse et segments d'agrumes sanguins

12€



Riz au lait

A la Reine-Des-Prés, praliné popcorn

10€



Soufflé Citron

Sorbet verveine et citron confit

14€



Les profiteroles

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat

15 €