

LE BISTROT
FLAUBERT

Les entrées

Œufs mayonnaise
Champignon, riz soufflé

9€



Tête de veau
Sauce gribiche et choux fleur

11€



Artichaut à la grec
cecina et fromage frais au laurier

14€



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

15€



Le pâté en croûte
Foie gras, volailles, condiment aïrelles

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€



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

34€



Lapin confit et rosé, petits pois glacés, sauce 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€



Tartelette rhubarbe

crème shiso, rhubarbe compotée et en sorbet

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 €