

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€



Filet de maquereau grillé, gaspacho de courgette à la verveine

15€



Le pâté en croûte  
Foie gras, volailles, condiment aïrelles

18€



Asperges blanches  
Sabayon au verjus, salade d'herbes et poutargue de  
jaune d'œuf

21€

# Les plats

## Gnocchi

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

29€



## Truite

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

32€



## Volaille fermière

Brocolis, jus à manger à la menthe

32€



## Onglet de bœuf

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

34€



## A partager :

La côte de bœuf, 65€/ personne

La côte de veau, 40€/ personne

Toutes nos côtes sont accompagnées d'une sauce et d'une garniture aux choix

### NOS GARNITURES

- Purée de pomme de terre
- Frites
- Tombée d'épinards et ail des ours

Supplément 6€

### NOS SAUCES

- Crème de laguiole
- Jus de viande au whisky
- Jus de viande

Supplément 4€

# Les Desserts

Sélection de fromages du chef

14€



Tartelette rhubarbe

Crème shiso, rhubarbe compotée et en sorbet

12€



Mille feuille caramel de lait, et noisette

10€



Soufflé Citron

Sorbet verveine et citron confit

14€



Les profiteroles

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat

15 €