

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 airelles

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€



Bavette d'Aloyau Noire de Baltique
Flambé au whisky, confit d'échalotes,
jus de bœuf et frites

36€



A partager :

La côte de bœuf, 65€/ 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€



Vacherin

Cerises fraîches, crème acacia, et glace à la cerise

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 €