

LE BISTROT
FLAUBERT

Les entrées

Œufs mayonnaise
Estragon et pomme paille
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, sorbet 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

Courgette farcie
Jaune d'oeuf confit, sauge et brocciu

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€

••••

Merlu

Petits pois glacés, coques et émulsion sarrasin

34€

••••

Bavette d'Aloyau Noire de Baltique
Haricot beurre, sauce au poivre et frite

36€

••••

A partager :

La côte de bœuf, 49€/ 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 basilic

Supplément 6€

NOS SAUCES

- Crème de laguiole
- Sauce au poivre
- Jus de viande

Supplément 4€

Les Desserts

Sélection de fromages du chef

14€



Vacherin

Cerises fraîches, lavande, 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 €