

Bienvenue à la Fleur de Sel



Le chef Dominique Hybord et sa femme Solveig sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant.

Depuis 2004, Dominique Hybord, vous propose ses créations, et une carte changée à chaque saison.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...



Fermeture hebdomadaire :

Dimanche soir, lundi toute la journée et mardi soir

Tél : 04.79.37.49.98

fleurdesel.sarl@neuf.fr

www.restaurant-fleurdesel.fr

Pour accompagner vos apéritifs

Notre sélection de conserves de la Maison Serrats

fondée en Espagne en 1890

Les mini sardines 13.00 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

Les filets « ventrèche » de bonite 13.00 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

Les moules Rías Gallegas 13.00 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

Les huîtres N°3 Jeff Quintín 13.50 € les 6
Ostréiculteur à la Perle de Quehan (sud Bretagne)

.....

L'assiette de jambon ibérique 20.00 € les 100gr

Menu Epicurien

Raviolis de crevette aux épinards

sauce reblochon

Ou

Soupe miso au foie gras Façon Marbella

.....

Côte de porc épaisse, rôtie à la plancha, sauce charcutière

pomme purée à l'huile de truffe

Ou

Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral,

sauce écrevisse et légumes tempura

.....

Gorgonzola à la cuillère ou fromage blanc

Ou

Millefeuille aux fruits rouges, révisité façon Fleur de

Sel

Ou

Assiette de fruits de saison, banane grillée, sirop au Don Papa

Prix net service compris : 33 €

Menu Gourmand à 65 € :

une entrée au choix dans la carte
un poisson ou une viande au choix dans la carte
un fromage au choix
un dessert au choix dans la carte

Menu jeune gastronome à 20 € :

(maxi 10 ans)
Escalope de volaille panée, pommes frites
Glace vanille

Les entrées

- Le panier de 6 Dim Sum 27.00 €
cuīts dans leur panier vapeur, au homard, St Jacques,
Foie gras...
.....
- Ravioli de crevette aux épınards 24.00 €
sauce reblochon
.....
- Soupe mįso au foie gras 24.00 €
façon Marbella
.....
- Sashimi mįxte de crevette, thon et saumon 32.00 €
sauce soja
.....
- La douzaine d'huitres N°3 Jeff Quintín 29.00 €
vinaįgre d'échalote, beurre salé et pain de seįgle
.....
- L'assiette de jambon ibérique Belota 29.00 €
et figues sèches
.....
- Le foie gras aux poıres de Savoıe 32.00 €
baguette viennoise grillée

Les poissons du chalutier

Pavé de saumon d'Écosse cuit à l'unilatéral, 25.00 €

Sauce écrevisse et légumes tempura

.....

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Tempura de crevettes et légumes 32.00 €

en dôme, sauce soja

.....

Linguine de homard aux petits légumes 42.00 €

Copeaux de Beaufort d'alpages

.....

Bar de ligne, grillé entier 32.00 €

beurre blanc et légumes wok

Les pièces du boucher

Côte de porc épaisse, rôtie à la plancha 25.00 €
sauce charcutière, pomme purée à l'huile de truffe

.....

Le pavé de bœuf grillé 39.00 €
crémeuse de cèpes et gratin de gnocchi

.....

Dos de cerf façon Grand-Veneur 33.00 €
purée de châtaignes et frites de polenta

.....

Cassiolette de ris de veau à la crème 35.00 €
risotto de légumes

Sélection de fromages de nos régions

Le gorgonzola affiné en cave, servi sur table à la cuillère

10.00 €

Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges

7.00 €

Assiette de fromages de nos régions

10.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

vanille intense et croustillante, glace vanille poivrée

.....

Millefeuille aux fruits rouges revisité façon Fleur de Sel

.....

Assiette de fruits de saison, banane grillée, sirop au Don Papa

.....

Summum au chocolat, souvenir de mon frère

.....



Le coulant chaud au chocolat 72% de cacao glace vanille
et sauce anglaise

.....

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 13 €