

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 subissons cette année une pénurie de personnel dans la restauration,

nous vous prions donc de rester courtois en cas d'attente,

notre équipe fait son maximum chaque jour pour vous satisfaire !

Nous vous souhaitons une bonne dégustation...



Fermeture hebdomadaire :

Dimanche soir, lundi toute la journée, mardi et jeudi soir

Tél : 04.79.37.49.98

contact@restaurant-fleurdesel.fr

www.restaurant-fleurdesel.fr

Pour accompagner votre apéritif !

Le caviar Perle Noire « Classique »

La boîte de 20gr 59 € / La boîte de 30 gr 82 €

.....

Les œufs brouillés au caviar Perle Noire

32 € la portion (pour 2 personnes minimum)

.....

Les mini conserves Serrats

sardines, filets de ventrèche ou moules la boîte de 120 gr 13 €

.....

Les Dim-Sum sauce soja

raviolis asiatiques cuits vapeur 4,50 € pièce

.....

L'assiette de jambon ibérique Pata Negra

25 € les 100 gr

.....

Les mini Nems de volaille

4.50 € les 2 nems

.....

Les huitres de Normandie N°2 (selon arrivage)

4.5 € pièce

Notre offre traiteur

Grenouilles en persillade : 25 € la portion

Gâteaux d'anniversaire ou de cérémonie : 6,50 € la portion

Menu Express du marché

22 euros

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée + Un plat

Menu proposé uniquement au déjeuner

du mardi au vendredi

Hors jours fériés

Menu jeune gastronome

(maxi 10 ans)

Salade de tomate mondée et copeaux de parmesan

Pâtes fraîches à la carbonara

Glace vanille/framboise

Entrée + plat ou plat + dessert 20 €

Entrée + plat + dessert 30 €

Portion de frites maison 10 €

Menu Bib Gourmand

Oeuf parfait aux lentilles du Puy et au lard séché

Ou

Ceviche d'omble chevalier, crème aux herbes,

tresse de feuilletage aux olives

ou

Entrée surprise du chef, sélection de produits du moment

.....

Cabillaud cuit au plat, tartiflette au reblochon des Aravis

et sa mousse à l'identique

Ou

Rognons de veau grillés à la plancha, mousseline à l'estragon

boudin de pomme de terre aux herbes

.....

Assiette de 3 fromages de la cave de Rognaix

.....

Le Trianon, chocolat café, sorbet café et sauce à l'identique

Ou

La crème citron comme un yaourt, fraîcheur de Menthon

Menu 35 € sans fromage

Menu 42 € fromage et dessert

Menu 1964 du chef Dominique Hybord

Petite patience de dégustation

.....

Terrine de foie gras au Loupiac, petite brioche rôtie et confiture de figue

ou

Coquille St Jacques, la découverte, cuisinée de 2 façons

Ou

Crouton d'escargots, à l'œuf poché, un petit air de Marbella !

ou

6 huitres N°2 de St Vaast au vinaigre d'échalote, toasts et beurre salé

.....

Agneau de lait, selle en croute de nori, purée de colrave, gnocchis aux herbes, jus basilic citron

Ou

Sole de petit bateau à la Normande, billes de pomme de terre et crevettes grises

Ou

Turbotin juste rôti à la sauge, julienne de légumes du chef

Ou

Pot au feu de filet de bœuf aux escargots de Bourgogne façon mamie Léa

.....

Chariot de fromages de la cave de Rognaix

.....

Dessert à choisir dans la carte des gourmandises de Gautier

Prix net service compris : 79 €

Spécialités et coups de cœur

Les entrées

| | |
|--|------|
| L'œuf parfait, crémeuse de lentilles du puy au lard séché | 24 € |
| | |
| La terrine de foie gras au Loupiac, petite brioche rôtie, confiture de figue | 39 € |
| | |
| Crouton d'escargots, à l'œuf poché, un petit air de Marbella ! | 28 € |
| | |
| Les 6 huitres N°2 de St Vaast au vinaigre d'échalote toasts au seigle et beurre salé | 27 € |
| | |
| Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail | 28 € |
| | |
| L'assortiment de 6 Dim-sum cuits vapeur Bœuf thaï, crevette, poulet, homard, bœuf black Angus, édamame truffe noire | 28 € |
| | |
| La coquille St Jacques, découverte, cuisinée de 2 façons | 38 € |
| | |
| Ceviche d'omble chevalier, crème aux herbes, tresse de feuilletage aux olives | 26 € |
| | |
| L'entrée surprise du chef, sélection de produits du moment | 24 € |

La marée

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 32 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

La sole de petit bateau à la Normande, billes de pomme de terre 42 €
crevette grises et julienne de légumes

.....

Turbotin juste rôti à la sauge, julienne de légumes du chef 39 €

.....

Le poisson proposé dans le menu Bib Gourmand 26 €

La boucherie

La viande proposée dans le menu Bib Gourmand 26 €

.....

Agneau de lait, selle en croute de nori, purée de colrave, 35 €
gnocchis aux herbes, jus basilic citron

.....

Pot au feu de filet de bœuf aux escargots de Bourgogne 42 €
Façon mamie Léa

.....

La cote de cerf rôtie, dôme de polenta au Beaufort et lard 39 €
sauce à l'anis étoilé

La sélection de fromages

L'assiette de 3 fromages de Savoie affinés de la Cave de Rognaix 14 €

.....

Le chariot de fromages de la cave d'affinage de Rognaix 17 €

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOUR

La déclinaison d'agrumes de saison, chaud froid gourmand 17 €

.....

La buchette de Noël, parfum changeant selon l'inspiration de Gautier 17 €

.....

La coupe colonel et son sorbet yaourt au citron vert 17 €

.....

Le Trianon, chocolat café, sorbet café, sauce à l'identique 17 €

.....

La crème citron comme un yaourt, fraîcheur de Menton 17 €

.....

Le chou praliné, cacahuète, caramel et chocolat au lait 17 €

et glace chocolat