

Bienvenue à la Fleur de Sel



Le chef Dominique Hybord et sa femme Solveig sont heureux de vous accueillir à nouveau dans leur restaurant et de vous présenter les travaux réalisés pendant ces quelques mois de fermeture forcée.

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

contact@restaurant-fleurdesel.fr

www.restaurant-fleurdesel.fr

Pour accompagner vos apéritifs

Les mini conserves Serrats :

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

.....

L'assiette ibérique de « cecina de Leon »

Palette de bœuf séchée, 13 € les 100 gr

.....

Les dim-sum (raviolis asiatiques), sauce soja

4.50 € pièce

.....

L'assiette de jambon ibérique Pata Negra

20 € les 100gr

.....

Les crevettes pil-pil au piment doux

15 €

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 samedi

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

Croustillant de chèvre en pâte filo, saladine aux figues
et pommes de nos régions

Ou

La Rillette de lapin, à la façon de Jacques de Normandie,
et son pain grillé, saladine

.....

Joue de bœuf braisée,
chou vert, carottes et pommes de terre

Ou

Filet de maigre rôti aux huiles vierges
légumes wok

.....

Assiette de fromages de la cave de Rognaix

.....

Pastilla de Marrakech, vanille bourbon, coulis de mangue

Ou

Pavlova gourmande aux fraises, crème fraîcheur vanillée

Menu 34 € sans fromage

Menu 40 € fromage et dessert

Menu 1964

du chef Dominique Hybord

Petite patience de dégustation

.....

Rouleau de printemps, crevette et St Jacques, sauce asiatique

ou

Sashimi de thon rouge et saumon, salade fraîcheur, façon Trocadero

Ou

Rouleau de foie gras et canard fumé, compotée de fruits de saison

et pain grillé

.....

Pavé de cerf sauce grand-Veneur

pomme rôtie, croustillant de polenta au lard du Mont-Charvin

Ou

Lotte en cocotte, lutée, légumes de Valentine et Chartreuse verte

.....

Assiette de fromages de la cave de Rognaix et sa saladine à l'huile de noix


.....

Dessert à choisir dans la carte des gourmandises de Gautier

Prix net service compris : 72 €


Spécialités et coups de cœur

Les entrées

 Le sashimi de thon rouge et saumon, salade fraîcheur
façon Trocadero 26 €

.....
Les raviolis de langoustine au piment 26 €
consommé de crevettes à la citronnelle

.....
La rilette de lapin façon Jacques de Normandie et son pain grillé, saladine 24 €

 Le rouleau de printemps, crevette et St Jacques 26 €
sauce asiatique

.....
Le croustillant de chèvre en pâte filo, saladine aux figues sèches 22 €
et pommes de nos régions

.....
Le rouleau de foie gras et canard fumé, 32 €
compotée de fruits de saison et pain grillé

.....
Douceur de tomate romaine mondée, burrata di Buffala 24 €
copeaux de parmesan Reggiano

La marée

♥ La parrillada de crustacés grillés, façon Marbella ! 40 €

(selon arrivage)

.....

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

♥ Le bar grillé, servi entier, aux huiles vierges 32 €

et légumes wok

.....

La lotte en cocotte lutée, légumes de Valentine et chartreuse verte 28 €

.....

Le poisson proposé dans le menu Bib Gourmand 24 €

.....

La paëlla Royale (pour 2 min.), langoustines, gambas, poulet, 33 €/pers
moules, crevettes et fruits de mer

Prévoir un délai de cuisson d'environ 30 mn pour les paëllas !

(Proposée également en traiteur)

La boucherie

La viande proposée dans le menu Bib Gourmand 24 €


.....

Le pavé de cerf Grand-veneur, pomme rôtie,
croustillant de polenta au lard du Mont-Charvin 28 €

.....

Les carrés d'agneau rôtis, 32 €
petits légumes au parfum de romarin

.....

 Le tartare de bœuf façon Dominique Hybord 39 €

Un régal à ne surtout pas manquer !

.....

La côte de bœuf, grillée à la plancha à partager à deux 42 €/pers
pommes sarladaises et sauce béarnaise

La sélection de fromages de nos régions

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

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOUR

La pastilla de Marrakech, vanille bourbon et coulis de mangue 14 €

.....

La tartelette citron meringuée, déstructurée, sorbet yaourt citron vert 14 €

.....

La coupe colonel et son sorbet yaourt au citron vert 14 €

.....

La rencontre gourmande entre l'équatoriale lacté et la noisette du Piémont 14 €

.....

La pavlova gourmande aux fraises, crème fraîcheur vanillée 14 €

.....

L'entremets spécial mangue-amande, sorbet mangue passion 14 €