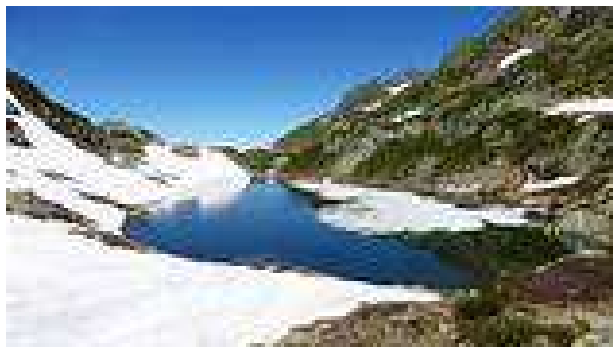


Bienvenue à la Fleur de Sel



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

contact@restaurant-fleurdesel.fr

www.restaurant-fleurdesel.fr

Pour accompagner vos apéritifs

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

.....

L'assiette de jambon ibérique 20.00 € les 100gr

.....

L'huitre de Normandie N°2 3 € pièce

Menu jeune gastronome à 20 € (maxi 10 ans)

Escalope de volaille panée, pommes frites

Glace vanille/framboise

Menu du Bib Gourmand

Le velouté de cocos blancs, émulsion de petit fumé

picots de Pata negra

Ou

Le tartare de saumon d'Ecosse, assaisonné aux huîtres de

Normandie, coulis rouge découverte

.....

Le paleron de veau aux champignons du moment

pommes de terre à la crème façon savoyarde

Ou

Le pot-au-feu de dos de flétan, émulsion de beurre d'herbes

à l'ail des ours

.....

Supplément fromage 7 € : Chariot ou gorgonzola ou fromage blanc

.....

La pêche blanche caramélisée en melba de fruits rouges, glace verveine

Ou

Le baba au rhum revisité par la Fleur de sel

Prix net service compris : 33 €

Menu Flocon

La petite patience du moment...

.....

Le foie gras de canard confit, à la rhubarbe et hibiscus

Ou

La raviole de coquilles St Jacques sur sa salade de mange tout

Ou

Les 6 huîtres de Normandie N°2, vinaigre d'échalote et pain de seigle

.....

Le filet d'agneau au vadouvan, artichauts et gnocchis aux herbes

Ou

Le filet de cerf Grand-veneur, garniture chasseur

Ou

Le filet de merlu rôti, douceur de butternut et garniture d'automne

.....

Supplément fromage 7 € : Chariot ou gorgonzola ou fromage blanc

.....

La pavlova, ganache aérienne au parfum de coco

Ou

Le fondant chaud au chocolat, glace vanille et sauce anglaise

Prix net service compris : 49 €

Menu signature du chef Dominique Hybord

La petite patience du moment...

.....

La crème légère au citron vert, salade de langoustines juste rôties

.....

Le turbot au four et gambas

crémeuse à l'identique, garniture surprise

.....

Le filet de bœuf Angus, Rossini et pommes fondantes

Ou

Le pithiviers de 1/2 pigeon au chou, foie gras, jus corsé à l'armagnac et
parfum de truffe

.....

Supplément fromage 7 € : Chariot ou gorgonzola ou fromage blanc

.....

Dessert à choisir dans la carte des desserts

Prix net service compris : 72 €

Les entrées

La crème légère au citron vert

27.00 €

salade de langoustines juste rôties



Le velouté de cocos blancs

24.00 €

émulsion de petit fumé, picots de Pata Negra



Le tartare de saumon d'Ecosse

24.00 €

assaisonné aux huîtres de Normandie, coulis rouge découverte



Le foie gras de canard confit

29.00 €

à la rhubarbe et hibiscus



Le caquelon d'escargots de Bourgogne

27.00 €

à l'ail des ours



La raviole géante de coquilles St Jacques

29.00 €

sur sa salade de mange-tout



Les 12 huîtres de Normandie N°2

36.00 €

vinaigre d'échalote et pain de seigle

Les poissons du chalutier

Le filet de merlu rôti	32.00 €
douceur de butternut, garniture d'automne	
.....	
La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade	29.00 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites	
.....	
Le pot-au-feu de dos de flétan	26.00 €
émulsion de beurre d'herbes à l'ail des ours	
.....	
Le turbot au four et gambas	39.00 €
crémeuse à l'identique, garniture surprise	

Les pièces du boucher

Le paleron de veau aux champignons du moment 25.00 €
pommes de terre à la crème façon savoyarde

.....

Le filet d'agneau au vadouvan 32.00 €
artichaut et gnocchis aux herbes

.....

Le filet de bœuf Angus, Rossini 42.00 €
pommes fondantes

.....

Le filet de cerf rôti, sauce Grand-veneur 35.00 €
garniture chasseur

.....

Le pithiviers de 1/2 pigeon au chou et foie gras 42.00 €
jus corsé à l'Armagnac, parfum de truffe

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 €

Le chariot de fromages de nos régions 10.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

La pavlova, ganache aérienne au parfum de coco 14.00 €

.....

Le baba au rhum révisité par La Fleur de Sel 13.00 €

.....

La pêche blanche caramélisée en melba de fruits rouges, glace verveine 13.00 €

.....



Le Mont-Blanc aux groseilles 14.00 €

.....

Le coulant chaud au chocolat, glace vanille sauce anglaise 14.00 €

.....

La tartelette fraîcheur aux framboises confites, crème légère 14.00 €

