

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

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

Menu jeune gastronome à 20 € (maxi 10 ans)

Escalope de volaille panée, pommes frites

Glace vanille/framboise

Menu Epicurien

Le millefeuille d'asperges du moment

sauce mousseline au citron vert

ou

Carpaccio de daurade royale aux agrumes

en marinade acidulée

.....

Suprême de volaille fermière sauce écrevisses

et garniture printanière

ou

Linguine aux fruits de mer

et coquillages

.....

La poire Belle-Hélène revisitée

façon Fleur de sel

ou

Le gratin de fruits de saison, sabayon au

Grand-Marnier, à l'infusion de menthe

Prix net service compris : 33 €

Menu Flocon

Le pot-au feu de grenouille, escargot et volaille en consommé d'ail

ou

Le sushi de canard confit, petits légumes au poulpe, sauce soja et sésame

Ou

La salade de crevettes et avocat, sur son lit de verdurette

.....

Les côtes d'agneau à la française en tempura d'herbes

légumes du moment juste croquants

ou

Le filet de sole en habit vert et champignons

sur son lit de tétragone, émulsion de jus de sole

.....

Assiette de fromages ou gorgonzola servi à la cuillère

ou

Ile flottante exotique, sorbet pina colada

Ou

Pavlova aux agrumes, crème citron et sorbet pamplemousse

Prix net service compris : 49 €

Menu Gourmand

Le foie gras chaud aux figues et poires à la crème de figue

Ou

Les queues de langoustines marinées au citron vert, servies crues

rémoulade de pomme verte et céleri

Ou

Le panier de 6 Dim Sum

cuits dans leur panier vapeur, au homard, St Jacques, Foie gras...

.....

L'aumônière de St Jacques au tapioca, moussese au lait de coco

.....

Le pigeon en croute de cèpes et son jus à l'identique

Ou

Les ris de veau et crevettes roses, braisés en cocotte et petits légumes

.....

Assiette de fromages ou gorgonzola à la cuillère

.....

Le soufflé au Grand-Marnier de mamie Léa

Prix net service compris : 72 €

Les entrées

Le panier de 6 Dim Sum	27.00 €
cuits dans leur panier vapeur, au homard, St Jacques, Foie gras...	
-	
Le foie gras chaud aux figues et poires	32.00 €
à la crème de figue	
-	
Les queues de langoustines marinées au citron vert	32.00 €
servies crues, rémoulade de pomme verte et céleri	
-	
Le millefeuille d'asperges du moment	24.00 €
sauce mousseline au citron vert	
-	
Le pot-au-feu de grenouilles, d'escargots de Bourgogne	26.00 €
et de volaille en consommé d'ail	
-	
Le carpaccio de daurade royale aux agrumes	24.00 €
en marinade acidulée	
-	
Le sushi de canard confit, petits légumes et poulpe	25.00 €
sauce soja au sésame grillé	
-	
La salade de crevette et avocat sur son lit de verdurette	24.00 €

Les poissons du chalutier

Le filet de sole en habit vert et champignons 36.00 €

sur son lit de tétragone, émulsion de jus de sole

.....

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

L'aumônière de coquilles St Jacques au tapioca 28.00 €

au tapioca, moussense au lait de coco

.....

Les linguïnes aux fruits de mer 24.00 €

et coquillages

Les pièces du boucher

Les côtes d'agneau à la française en tempura d'herbes 32.00 €

légumes du moment juste croquants

.....

Le suprême de volaille fermière sauce écrevisse 25.00 €

garniture printanière

.....

Le pigeon en croute de cèpes 39.00 €

et son jus à l'identique

.....


Les ris de veau et crevettes roses, braisés en cocotte 39.00 €

au beurre de Normandie et petits légumes du moment

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

La pavlova aux agrumes, crème citron et sorbet pamplemousse	14.00 €
.....	
Le gratin de fruits de saison, sabayon Grand-Marnier infusion de menthe	13.00 €
.....	
L'île flottante exotique et son sorbet pina colada	14.00 €
.....	
La poire Belle-Hélène revisitée façon Fleur de Sel	13.00 €
.....	
 Le coulant chaud au chocolat, glace vanille sauce anglaise	13.00 €
.....	
Le millefeuille craquant, crème diplomate, sauce chocolat praliné	13.00 €
.....	
Le soufflé au Grand-Marnier de mamie Léa	15.00 €



Le tournedos de bœuf aux morilles
et pomme païlasson

39.00 €

