

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...



Envie de faire plaisir ? Pensez à offrir des bons « Invitation à la Fleur De Sel » toujours très appréciés.

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

Menu Epicurien

Risotto de crozets aux escargots de Bourgogne, chlorophylle
de persil à l'ail des ours

Ou

Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre, crème légère au citron,
et toasts chauds

.....

Le rosbeef au foie gras de mamie Léa, purée à l'huile de truffe
Au beurre salé

Ou

Frifri de cabillaud révisité, légumes tempura
et béarnaise au siphon

.....

Assiette de fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Ile flottante aux pralines rouges, sauce anglaise
Croustillant caramel

Ou

Douceur fraise basilic, et son sorbet à l'identique

Ou

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 33 €

Avec assiette de fromages : 39 €

Passé 15h et 23h, toute heure de présence sera facturée 15€/h par table

Menu carte

Entrée, plats, fromage, dessert à choisir dans les plats de la carte

Menu à 58 € :

*une entrée + un poisson ou une viande
+ un fromage ou un dessert*

Menu à 65 € :

*une entrée + un poisson ou une viande
+ un fromage + un dessert*

Menu à 72 € :

*une entrée + un poisson + une viande +
un fromage + un dessert
(Servi pour l'ensemble de la table)*

Les entrées

Risotto de crozets aux escargots de Bourgogne, chlorophylle 26.00 €
de persil à l'ail des ours

.....

L'assiette de fruits de mer et crustacés de la Fleur de Sel 46.00 €
1/2 homard, 3 huîtres N°2 de Normandie, bulots, crevettes
bigorneaux, crevettes grises et langoustines
(selon arrivage, hors menu)

.....

Caquelon d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours et amandes 26.00 €

.....

Les 6 huîtres de Normandie N°2, pain de seigle, 27.00 €
beurre salé et vinaigre de Xeres

.....

Saumon fumé maison, au bois de hêtre, 24.00 €
crème au citron et toasts chauds

.....

Assiette de jambon ibérique Belota et figues sèches 25.00 €

.....

Duo de foie gras 29.00 €

- en terrine, purée de figue et poire, petit pain aux fruits confits,
- chaud au sirop de porto sur son lit de pomme de Savoie

.....

Le panier de 6 Dim sum cuits vapeur 25.00 €
au homard, St Jacques, Foie gras...

Les végétariens



Assortiment de légumes cuits au wok et sauce soja 22.00 €

.....



Omelette (nature, herbes, fromage) et ses légumes 22.00 €

Les poissons du chalutier

Omble chevalier au pain, poireau, fenouil, bouillon de bergamote 29.00 €

.....

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade, façon 29.00 €

Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Lotte cuite en vapeur douce, panée, curry, courgette et liveche 32.00 €

.....

Frifri de cabillaud, légumes tempura et béarnaise au syphon 27.00 €

Les pièces du boucher

Cœur de ris de veau croustillant, braisé aux champignons 35.00 €

pommes soufflées, au jus court

.....

Pavé de bœuf fumé au foin, jus de Mondeuse à l'échalote 39.00 €

servi saignant

.....

Le rosbeef de mamie, purée à l'huile de truffe et beurre salé 27.00 €

.....

La côte de veau française rôtie 280 gr garniture Fleur de sel 32.00 €

Sélection de fromages de nos régions

Assiette de 4 fromages affinés du terroir 10.00 €

Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges 7.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

Entremet chocolat jivara, feuillantine, mousse légère
au praliné

.....

Ile flottante aux pralines rouges, sauce anglaise, croustillant caramel

.....

Douceur fraise basilic et son sorbet à l'identique

.....

Dôme praliné noisette, tout en douceur, tuile croquante

.....



Le coulant chaud au chocolat valrhona 72% de cacao

glace vanille et sauce anglaise

.....

Le soufflé chaud à la Chartreuse verte des Pères Chartreux

.....

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 13 €

L'express

Le midi uniquement sauf dimanche et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Formule complète, prix net service inclus : 23 €



Menu jeune gastronome

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché, frites et glace : 18€

Tous nos plats sont cuisinés avec des produits
fraîs, nous vous prions de nous excuser en cas de
rupture momentanée de certains produits

Toute modification dans les menus entraînera la
facturation des différents plats au tarif carte

