

Menu Epicurien

Oeuf poché façon meurette sur son

Crouton, cuisine tradition

ou

Risotto aux cèpes et son émulsion

au reblochon

.....

Gratin de joue de lotte aux fruits de mer

Sur une fondue de poireau

ou

Quasi de veau au jus de myrtille

Garniture Fleur de Sel

.....

Madagascar à l'ananas « petit-bateau »

au parfum de noix de coco

ou

Nouvelle version du Paris -Brest au praliné

Et son sorbet pralines

Prix net service compris : 33 €

Menu Flocon

Gravlax de saumon, légumes crus en brochette, crème Reine des Prés

ou

6 huîtres de Normandie N°2 au vinaigre d'échalote

Ou

Caquelon d'escargots en persillade façon Fleur de Sel

.....

Daurade royale en écailles de courgettes, farce de St Jacques

sauce safranée

ou

Filet de cerf Grand-Veneur aux aîrelles,

purée de patate douce

.....

Baba à la chartreuse verte, crème légère aux fruits confits

ou

Poire pochée à la vanille, sorbet praliné et biscuit de Savoie

Ou

Millefeuille aux fruits rouges, revisité façon Fleur de Sel

Prix net service compris : 49 €

Menu Gourmand

Foie gras en médaillon, confiture d'oignon à la grenadine
et toasts chauds

Ou

Carpaccio de coquilles st Jacques aux agrumes

Ou

Le panier de 6 Dim Sum cuits vapeur et sauce soja

.....

Le filet de bar en farce fine de langoustine, nage à l'identique

.....

Cassolette de rognons de veau au Madère

Ou

Filet de bœuf à la Mondeuse, pomme paillasson aux oignons doux

.....

Assiette de fromages ou gorgonzola à la cuillère

.....

Assiette gourmande de la Fleur de Sel

assortiment surprise de nos desserts

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 en médaillon, | 32.00 € |
| Confiture d'oignon à la grenadine et toasts chauds | |
| - | |
| Le carpaccio de coquilles St Jacques | 32.00 € |
| aux agrumes | |
| - | |
| L'œuf poché façon meurette | 24.00 € |
| Sur son crouton, grande tradition | |
| - | |
| Les 6 huîtres de Normandie N°2 | 29.00 € |
| Vinaigre d'échalote, beurre salé et pain de seigle | |
| - | |
| Le risotto aux cèpes | 24.00 € |
| et son émulsion au reblochon | |
| - | |
| Le gravlax de saumon sauvage | 25.00 € |
| Légumes crus en brochette, crème Reine des prés | |
| - | |
| Le caquelon d'escargots en persillade façon Fleur de Sel | 27.00 € |

Les poissons du chalutier

La daurade royale en écailles de courgette 29.00 €
Sur une farce aux St Jacques et sauce safranée

.....

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Le gratin de joues de lotte 26.00 €
Aux fruits de mer, sur une fondue de poireau

.....

Le filet de bar 36.00 €
en farce fine de langoustines, nage à l'identique

Les pièces du boucher

Le quasi de veau 28.00 €
jus de myrtilles, garniture Fleur de Sel

.....

Le filet de cerf, Grand-veneur 38.00 €
aux aîrelles et purée de patates douces

.....

La cassolette de rognons de veau 29.00 €
au Madère


.....

Le filet de bœuf à la Mondeuse 39.00 €
pomme païlasson aux oignons doux

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

| | |
|--|---------|
| Le baba à la Chartreuse verte, crème légère aux fruits confits | 13.00 € |
| | |
| La poire pochée à la vanille, sorbet praliné et biscuit de Savoie | 13.00 € |
| | |
| Le millefeuille aux fruits rouges, revisité façon Fleur de Sel | 13.00 € |
| | |
| Le Paris-Brest, nouvelle version, au praliné et sorbet à l'identique | 13.00 € |
| | |
|  Le coulant chaud au chocolat, glace vanille sauce anglaise | 13.00 € |
| | |
| Madagascar à l'ananas « petit-bateau » au parfum de noix de coco | 13.00 € |
| | |
| L'assiette gourmande de la Fleur de Sel | 15.00 € |

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

.....

Les huîtres de Normandie N°3 2.50 € pièce
Ostréiculteurs de Basse-Normandie

.....

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

