

# 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](mailto:fleurdesel.sarl@neuf.fr)

[www.restaurant-fleurdesel.fr](http://www.restaurant-fleurdesel.fr)

# Menu Epicurien

Emincé de daurade royale en marinade acidulée, aux agrumes  
et vinaigre balsamique blanc

ou

Moules marinières au chorizo, sur une frite de polenta du Piémont  
Pointe de pistou au fenouil

.....

Pavé de skrei de Norvège, hollandaise siphonnée, galette de  
légumes au caviar de hareng

ou

Suprême de pintade en ballottine de légumes, gâteau soufflé  
au butternut

.....

Assiette de fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Crêpe soufflée aux fruits rouges, sauce orange sanguine et  
Grand-Marnier

ou

verrine de nougat glacé au miel de sapin et coulis de fruits rouges

ou

La suggestion gourmande du jour

*Prix net service compris : 33 €*

*Avec assiette de fromages : 39 €*

## Menu Gourmand à 58 € :

*une entrée au choix dans la carte*

*un poisson ou une viande au choix dans la carte*

*un dessert au choix dans la carte*

## Menu Découverte à 69 € :

*une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert*

*Servi pour l'ensemble de la table, le chef Dominique Hybord*

*vous élabore un menu surprise*

## Menu jeune gastronome à 20 € :

*(maxi 10 ans)*

*Escalope de volaille panée, pommes frites*

*Glace vanille*

## Les entrées

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

.....

Cassolette de ris de veau à la crème petit fumé et  
champignons des bois 29.00 €

.....

Millefeuille d'escargots de Bourgogne et grenouille  
crémeuse de persil à l'ail des ours 27.00 €

.....

Emincé de daurade royale en marinade acidulée, aux  
agrumes et vinaigre balsamique blanc 24.00 €

.....

Moules marinières au chorizo, sur une frite de polenta du  
Piémont, pointe de pistou au fenouil 24.00 €

.....

Assiette de jambon ibérique Belota et figues sèches 25.00 €

.....

Terrine de foie gras aux algues au parfum de Sauternes,  
et son toast brioché 29.00 €

## 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

Noix de St Jacques poêlées, betterave relevée au poivre de Sichuan, 34.00 €  
jus de barbe

.....

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

.....

Pavé de skrei de Norvège, hollandaise siphonnée, galette de 25.00 €  
légumes au caviar de hareng

.....

Homard en duo, raviole de pince à l'encre de seiche, 45.00 €  
homard grillé aux huiles vierges, bisque à la sauge et ananas  
(Supplément Menu Gourmand 7 €)

## Les pièces du boucher

Suprême de pintade en ballottine de légumes, gâteau 25.00 €  
soufflé au butternut

.....

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

.....

Rôti de gigot d'agneau à la sarriette, multicolore de 32.00 €  
légumes croquants au curcuma

.....

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

## 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

Tartelette moelleuse au pain de Gênes , éclats de myrtille  
et son sorbet fromage blanc

.....

Crème citron jaune et citron vert, rappel des cimes enneigées

.....

Crêpe soufflée aux fruits rouges, sauce orange sanguine et Grand

.....

verrine de nougat glacé au miel de sapin et son coulis de fruits rouges

.....



Le coulant chaud au chocolat valrhona 72% de cacao

glace vanille et sauce anglaise

.....

Le soufflé chaud au fruit de la passion et son coulis à l'identique

.....

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 13 €