

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

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

Pour accompagner vos apéritifs

Les mini sardines 13 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

Les filets « ventrèche » de bonite 13 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

Les moules Rias Gallegas 13 €
Conserves Serrats, la boîte de 120 gr

.....

L'assiette de jambon ibérique 20 € les 100gr

Menu jeune gastronome à 20 €

(maxi 10 ans)

Escalope de volaille panée, pommes frites

Glace vanille/framboise

Menu Express du marché

19 euros

Menu élaboré

selon les arrivages du jour

Une entrée

+

Un plat

*Menu proposé uniquement au déjeuner du mardi
au samedi*

Hors jours fériés

Menu du Bib Gourmand

Désormais modifié tous les 15 jours par nos
cuisiniers,

retrouvez notre menu Bib Gourmand sur votre table

Entrée + plat chaud+ dessert : 33 €

Menu Flocon

Eveil des papilles

.....

La soupe miso au foie gras tout en douceur

Ou

Le carpaccio de daurade aux agrumes en marinade acidulée

Ou

La polenta crémeuse au parfum de truffe, copeaux de Beaufort

.....

Le frifri de langoustines et légumes en panko japonais

légumes croquants et sauce soja

Ou

Le ris de veau braisé au sautoir, maki de chou vert aux légumes

jus aux épices

Ou

Le pot-au-feu d'omble chevalier aux escargots de Bourgogne

.....

Chariot de fromages de la cave de Rognaix ou gorgonzola

ou fromage blanc

.....

Dessert à choisir dans la carte des gourmandises

du chef Gautier Dufour

Menu 59 € sans fromage / 63 € avec fromage

Menu signature du chef Dominique Hybord

Eveil des papilles

.....

Le foie gras à la plancha, jus au miel et cerise amarena

.....

La coquille St Jacques rôtie, petits légumes croquants
points de citron vert pour réveiller tout cela !

.....

Le homard des côtes Normandes, fumé aux pommes de pin
jus au corail et betterave

.....

L'émincé de filet de bœuf Angus, duo d'oignon et échalote
pommes noisette et jus corsé au Cognac

.....

Chariot de fromages de la cave de Rognaix
ou gorgonzola ou fromage blanc

.....

Dessert à choisir dans la carte des gourmandises
du chef Gautier Dufour

Prix net service compris : 82

€

Les entrées

L'assiette de jambon Bellota et figues sèches	20€
.....	
Le foie gras rôti à la plancha, jus au miel et cerise amarena	32 €
.....	
La soupe miso au foie gras, tout en douceur	22 €
.....	
Le carpaccio de daurade aux agrumes, en marinade acidulée	24 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours	24 €
.....	
La coquille St Jacques rôtie, petits légumes croquants points de citron vert pour réveiller tout cela !	28 €
.....	
La polenta crémeuse au parfum de truffe, copeaux de Beaufort	24 €
.....	
Les entrées du menu Bib Gourmand de cette semaine	18 €

Les plats chauds

Le homard des côtes Normandes, fumé aux pommes de pin 42 €

Jus au corail et betterave

.....

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Le frifri de langoustine en panko japonaise 32 €

Légumes croquants et sauce soja

.....

Le pot-au-feu d'omble chevalier aux escargots de Bourgogne 28 €

.....

Le poisson ou la viande du menu Bib Gourmand de la semaine 24 €

.....

L'émincé de filet de bœuf Angus, duo d'oignon et échalote rôtie 42 €

pommes noisette et jus corsé au Cognac

.....

Le ris de veau braisé au sautoir, maki de chou vert aux légumes 32 €

jus corsé aux épices

La sélection de fromages de nos régions

Le gorgonzola affiné en cave, servi sur table à la cuillère	10 €
Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges	7 €
Le chariot de fromages affinés de la Cave de Rognaix	14 €

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOUR

Le millefeuille aux fruits rouges, un grand classique revisité	13 €
.....	
Le triangle : tout en légèreté au parfum de passion et coco	13 €
.....	
Le dessert du menu Bib Gourmand de cette semaine	7 €
.....	
Le duo d'ananas, mousse passion et financier aux amandes	14 €
.....	
Le coulant chaud au chocolat, glace vanille sauce anglaise	14 €
.....	
Le nuage à partager à 2 ou à 4, idéal pour un anniversaire	14 €/personne



(fruits rouges, meringue, chantilly, glace)