

Menu Epicurien

Tartare de dos de cerf aux lentilles de Saint-Flour

vinaigrette à la passion

ou

Frifri d'œuf poché aux escargots de Bourgogne

émulsion à l'ail des ours

.....

Brochette d'onglet de bœuf, pommes de terre nouvelles

en persillade

ou

Dos de morue aux petits légumes, vinaigrette à l'huile de noisette

.....

Gorgonzola à la cuillère ou fromage blanc

.....

Verrine de fruits rouges et son sorbet à l'identique

ou

Baba à la Chartreuse verte révisité

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 jeune gastronome à 20 € :

(maxi 10 ans)

Escalope de volaille panée, pommes frites

Glace vanille

Les entrées

Le panier de 6 Dim Sum	27.00 €
cuits dans leur panier vapeur, au homard, St Jacques, Foie gras...	
.....	
Tartare de dos de cerf	24.00 €
aux lentilles de Saint-Flour, vinaigrette à la passion	
.....	
Frifri d'œuf poché aux escargots de Bourgogne	24.00 €
émulsion à l'ail des ours	
.....	
Le duo, tartare de saumon et gravlax de truite de mer	26.00 €
crème Fontainebleau	
.....	
La verrine d'écrevisse de nos lacs à l'avocat	29.00 €
sauce cocktail	
.....	
L'assiette de jambon ibérique Belota	25.00 €
et figues sèches	
.....	
Le foie gras aux poires de Savoie	38.00 €
baguette viennoise grillée	

Les poissons du chalutier

Daurade royale grillée entière, 29.00 €
au beurre blanc, légumes wok et nouilles chinoises

.....

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

.....

Ballottine d'omble chevalier 29.00 €
aux petits légumes, sauce hollandaise siphonnée

.....

Dos de morue aux petits légumes 25.00 €
vinaigrette à l'huile de noixette

.....

La pêche ou les crustacés du jour, 39.00 €
selon arrivage

Les pièces du boucher

Brochette d'onglet de boeuf,

25.00 €

pommes de terre nouvelles en persillade

.....

Le pavé de bœuf rôti à la plancha

39.00 €

sauce béarnaise ou sauce champignons

Pommes de terre nouvelles au lard et oignon rouge

.....

La selle d'agneau de lait en croute d'herbes,

32.00 €

jus corsé au thym, compotée de légumes du jardin façon tajine

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

verrine de fruits rouges et son sorbet à l'identique

.....

Pancake aux fruits rouges et son coulis à l'identique

.....

Baba à la Chartreuse verte, révisité

.....

Crêpe Suzette au beurre d'orange

.....



Le coulant chaud au chocolat 72% de cacao glace vanille et sauce anglaise

.....

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 13 €

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