

# 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

Velouté de potiron à l'émulsion de petit fumé, dés de Beaufort  
d'alpage et croutons, servi en verrine

Ou

Cannelloni de grenouille et escargots dans un consommé  
aux herbes du maraîcher

.....

Filet de sandre aux petits légumes, beurre blanc  
aux coques de Normandie

Ou

Cassolette de sot-l'y-laisse à la crème  
risotto au parmesan

.....

Gorgonzola à la cuillère ou fromage blanc

Ou

Délice au caramel, croustillant et beurre salé

Ou

Le Saint-honoré revisité de mamie Léa

*Prix net service compris : 33 €*

## Menu Gourmand à 65 € :

*une entrée au choix dans la carte*

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

*un fromage au choix*

*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...

-

Le velouté de potiron 24.00 €

à l'émulsion de petit fumé, dés de Beaufort, croutons, servi en verrine

-

Les cannellonis de grenouille et escargots 24.00 €

dans un consommé aux herbes du maraîcher

-

La cassolette de coquilles St Jacques 32.00 €

crémeuse de moules safranée

-

La douzaine d'huîtres de Normandie N°3 29.00 €

vinaigre d'échalote, beurre salé et pain de seigle

-

La salade de homard à l'avocat (suppl. menu 5 €) 39.00 €

vinaigrette au balsamique et jus de carcasses

-

Le foie gras chaud 32.00 €

Tatin de pommes chaudes sur son sablé, au balsamique

-

Le caquelon d'escargots en persillade 27.00 €

façon Fleur de Sel

## Les poissons du chalutier

La sole meunière portion, 32.00 €

wok de légumes et pommes vapeur

.....

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Le rouget barbet de roche à l'unilatérale 27.00 €

cromesquis d'escargots et jus d'arêtes corsé

.....

Le filet de sandre 26.00 €

petits légumes, beurre blanc aux coques de Normandie

## Les pièces du boucher

Les rognons de veau au porto 25.00 €  
pomponette aux giroles et légumes oubliés

.....

La côte de bœuf, Blonde de Galice, 39.00 €  
tranchée, sans os, sauce Mondeuse, poêlée sauvage  
et pommes dauphines au Beaufort

.....

Le carré de cerf à la française 38.00 €  
sauce Grand-veneur et légumes d'automne

.....

Cassolette de sot-l'y-laisse à la crème 26.00 €  
risotto au parmesan

## 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

La framboise, sorbet cardamome et sabayon au champagne

.....

Le Saint-honoré revisité façon mamie Léa

.....

La crêpe soufflée à l'orange en chaud-froid, sauce orange coriandre

.....

Le délice au caramel, croustillant et beurre salé

.....



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

.....

Le colonel au citron, vodka à l'herbe de bison

*Prix net service compris : 13 €*

## Pour accompagner vos apéritifs

### Notre sélection de conserves de la Maison Serrats

fondée en Espagne en 1890

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