

Menu Epicurien

La botte d'asperges

fraicheur en sabayon de citron vert

Ou

La salade Fleur de Sel, printanière, gambas grillées, pâtes chinoises

cœur de palmier, légumes croquants, sauce soja

.....

La caille de Challans, rôtie en deux cuissons, purée de carotte

au curry, petits légumes du moment

Ou

La truite du Vercors

en filet, sur son lit de quinoa au vin noir

.....

Assiette de fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Entremet framboise et son coulis à l'identique

Ou

Riz au lait à l'orange confite et sa mousse siphonnée à l'orange

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 26.00 €

cuits dans leur panier vapeur, au homard, St Jacques, Foie gras...

.....

Le carpaccio d'omble chevalier 26.00 €

aux agrumes, en marinade acidulée

.....

La lasagne de homard 38.00 €

aux légumes fraîcheur au parfum de basilic (suppl. menu gourmand 7 €)

.....

La botte d'asperges 24.00 €

fraicheur en sabayon de citron vert

.....

La salade Fleur de Sel, printanière, 24.00 €

gambas grillées, pâtes chinoises, cœur de palmier, légumes croquants, sauce soja

.....

L'assiette de jambon ibérique 25.00 €

Belota et figues sèches

.....

La quenelle d'escargots et grenouilles 26.00 €

servie dans sa nage à l'ail des ours

Les poissons du chalutier

Noix de St Jacques poêlées, en cassolette au bouillon de légumes façon couscous 34.00 €

.....

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

.....

La truite du Vercors en filet sur son lit de quinoa au vin noir 25.00 €

.....

La grosse langoustine rôtie au jus de carcasse façon « Michel Rostand » 39.00 €

Les pièces du boucher

La caille de Challans rôtie en deux cuissons, purée de carotte 25.00 €

au curry, petits légumes du moment

.....

Le filet de bœuf fumé au foin, jus de Mondeuse, à l'échalote, servi saignant 41.00 €

.....

Le filet mignon de veau, cuit basse température, crèmeuse de morilles 35.00 €

.....

Le carré d'agneau à la française et son jus, garniture Fleur de Sel 35.00 €

.....

La pomme de terre farcie de tripes 35.00 €

Champignons du moment, façon Fleur de Sel

Sélection de fromages de nos régions

<i>Assiette de 4 fromages affinés du terroir</i>	10.00 €
<i>Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges</i>	7.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

La mélisse aux fruits exotiques et son sorbet

.....

Cheese-cake au parfum de yuzu et menthe

.....

Praliné noisette sous une fine dentelle croustillante

.....

Entremet framboise et son coulis à l'identique

.....



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

.....

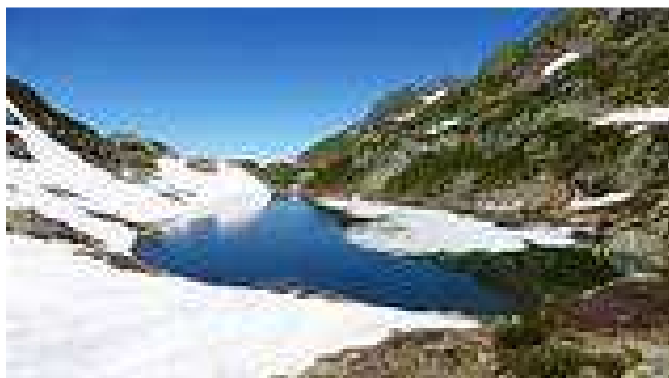
Riz au lait à l'orange confite et sa mousse siphonnée à l'orange

.....

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