

## *Bienvvenue à la Fleur de Sel*

*Le chef Dominique Hybord et sa femme Solweig sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant.*

*Depuis 2004, Dominique Hybord, vous propose ses créations, et une carte changée à chaque saison.*

*Nous dédions cette nouvelle carte à Louis Cattelin  
qui nous a quittés le 25 décembre,*



*Il avait été le 1er chef à accueillir et former Dominique dans son restaurant de Châtillon-sur-Chalaronne et ne passait jamais une semaine sans venir à la Fleur de Sel. Il laisse un grand vide auprès de toute notre équipe.*

*Au revoir Louis,  
nous continuerons à cuisiner les grenouilles à la façon !*

*Fermeture hebdomadaire :*

*Dimanche soir, lundi toute la journée, mardi et jeudi soir*

*Tél : 04.79.37.49.98*

*[contact@restaurant-fleurdesel.fr](mailto:contact@restaurant-fleurdesel.fr)    [www.restaurant-fleurdesel.fr](http://www.restaurant-fleurdesel.fr)*

## Pour accompagner votre apéritif !

Le caviar Perle Noire « Classique »

La boîte de 20gr 59 € / La boîte de 30 gr 82 €

.....

Les œufs brouillés au caviar Perle Noire

32 € la portion (pour 2 personnes minimum)

.....

Les mini conserves Serrats

sardines, filets de ventrèche ou moules la boîte de 120 gr 13 €

.....

Les Dim-Sum sauce soja

raviolis asiatiques cuits vapeur 4,50 € pièce

.....

L'assiette de jambon ibérique Pata Negra

25 € les 100 gr

.....

Les mini Nems de volaille

4.50 € les 2 nems

.....

Le croustillon d'escargot de Bourgogne

4.5 € pièce

## Menu Express du marché

22 euros

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée + Un plat

Menu proposé uniquement au déjeuner

du mardi au vendredi

Hors jours fériés

## Menu jeune gastronome !

(maxi 10 ans)

Pâtes fraîches à la carbonara

Glace vanille/framboise

plat + dessert 20 €

Portion de frites maison 10 €

## Menu Bib Gourmand

Le chausson de fruits de mer à la bisque de homard

Ou

Le tartare de thon et saumon à l'avocat, au parfum de menthe fraîche

Ou

Le croustillant de tête de veau, saladine et sauce gribiche

.....

Le filet de rouget cuit à l'unilatéral, sauce au Bacchus,

quinoa aux légumes

Ou

Le suprême de pintade rôti, chou braisé, sauce au lard

et pommes de terre au lard

ou

Le plat du chef D. Hybord, élaboré en fonction de son marché

.....

L'assiette découverte de 3 fromages de la cave d'affinage de Rognaix

.....

Le racherin glacé à la mangue, gelée à l'identique et son coulis

Ou

La poire au vin et épices, sauce chocolat aux fèves de tonka,

glace Bourbon

*Menu 35 € sans fromage*

*Menu 42 € fromage et dessert*

# Menu 1964 du chef Dominique Hybord

Petite patience de dégustation

.....

Le vol au vent financière, ris et quenelle de veau, champignons et olives

Ou

Le tataki de thon rouge flambé au sésame, sauce soja et wakamé

Ou

Le foie gras chaud aux fruits exotiques, tuile de pain d'épices

Ou

L'assortiment de 6 Dim-Sum cuits vapeur, sauce soja

.....

Note de fraîcheur et de légèreté

.....

L'omble chevalier, basse température, sur une douceur de céleri et fenouil

émulsion de crevettes

Ou

La blanquette de lotte et langoustine, jus de coques, gâteau de petits pois

Ou

Le cerf rôti, sauce Grand-Veneur, mousseline de panais et poire cuite

Ou

Les ris de veau braisés à la cocotte, jus corsé aux épices,

purée de topinambour et caprons

.....

Le chariot de fromages, découverte de la cave d'affinage de Rognaix

.....

Gautier invite les gourmands à choisir dans sa carte des desserts !

Menu 79 €

# La carte du chef Dominique Kybord

## Les entrées

Le croustillant de tête de veau, saladin et sauce gribiche	24 €
.....	
Le tartare de thon et saumon à l'avocat au parfum de menthe fraîche	26 €
.....	
Le chausson de fruits de mer à la bisque de homard	24 €
.....	
Le foie gras chaud aux fruits exotiques tuile de pain d'épices	39 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail	28 €
.....	
L'assortiment de 6 Dim-sum cuits vapeur Bœuf thaï, crevette, poulet, homard, Black Angus, édamame truffe noire	28 €
.....	
Le tataki de thon rouge flambé au sésame, sauce soja et wakamé	38 €
.....	
Le vol au vent financière au ris de veau, quenelle de veau champignons et olives	26 €

## Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 32 €  
façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

L'omble chevalier basse température, grillé à la peau 39 €  
sur une douceur de céleri et fenouil, émulsion de crevettes

.....

Le filet de rouget cuit à l'unilatéral, 26 €  
sauce au Bacchus, quinoa aux légumes

.....

La blanquette de lotte et langoustines, jus de coques, 42 €  
gâteau de petits pois

## Les viandes et abats

Le cerf rôti, sauce Grand-Veneur, mousseline de panais, poire cuite 39 €

.....

Le suprême de pintade rôti, chou braisé, sauce au lard 26 €  
et pommes de terre au lard

.....

Les ris de veau braisés à la cocotte, jus corsé aux épices 42 €  
purée de topinambour et caprons

.....

Le filet de bœuf français à la crème de morille 42 €  
pommes de terre nouvelles à l'ail

.....

Le plat du chef Dominique Kybord, selon son marché 26 €

## La sélection de fromages

L'assiette découverte de 3 fromages de Savoie  
affinés de la Cave de Rognaix 14 €

.....

Le chariot de fromages,  
découverte gourmande de la cave d'affinage de Rognaix 17 €

## Les gourmandises du chef

### Gautier DUFOR

Le racherin glacé à la mangue, gelée à l'identique et son coulis 17 €

.....

La parlova vanille, fruits rouges, coulis à l'identique,  
façon Marbella ! 17 €

.....

La coupe colonel et son sorbet yaourt au citron vert 17 €

.....

Le fondant au chocolat, sauce pistache, croute chocolat 17 €

.....

La poire au vin et épices, sauce chocolat aux fèves de Tonka,  
glace Bourbon 17 €

.....

Le millefeuille revisité aux fruits rouges, montage en pâte filo 17 €