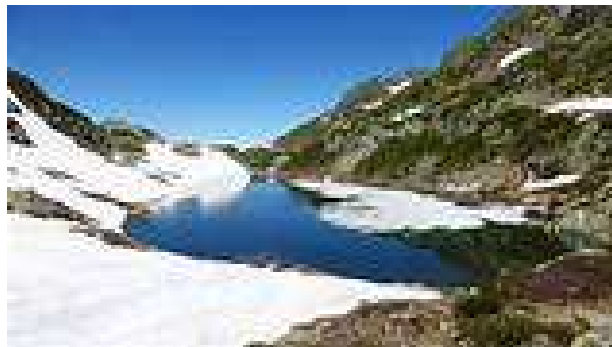


# Bienvenue à la Fleur de Sel



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](mailto:contact@restaurant-fleurdesel.fr)

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

# Pour accompagner vos apéritifs

## **Les mini conserves Serrats :**

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

.....

## **L'assiette ibérique de « cecina de Leon »**

Palette de bœuf séchée, 13 € les 100 gr

.....

## **Les dim-sum (raviolis asiatiques), sauce soja**

4.50 € pièce

.....

## **L'assiette de jambon ibérique Sebo 20 € les 100gr**

.....

## **L'assiette de 6 moules farcies, d'Espagne**

22 €

# 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 jeune gastronome à 20 €

**(maxi 10 ans)**

Escalope de volaille panée, pommes frites

Glace vanille/framboise

# Menu Bib Gourmand

Tourte de gibier aux girolles

et sa confiture de girolles

Ou

Panko de crevettes à l'aïoli, comme au « Bono Beach »

.....

La timbale de brochet de mon ami Jean-Charles,

sauce écrevisse et son risotto d'écrevisses

Ou

Filet-mignon de porcelet en croute de cèpes, gâteau de potiron

jus de carcasses aux châtaigne

.....

St Marcelin chaud sur son crouton, saladine à l'huile de noix

ou

Chariot de fromages de la cave de Rognaix

.....

Pain perdu aux pralines, façon brioché, glace vanille praline

Ou

Verrine de tiramisu aux châtaignes, tout en douceur

*Menu 34 € sans fromage*

*Menu 40 € fromage et dessert*

# Menu signature

## du chef Dominique Hybord

Douceur gourmande de potimarron à l'infusion de thé noir  
et noisette du Piémont pour éveiller vos papilles

.....

Le jardin d'hiver, betterave rouge siphonnée

.....

Les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail  
et au jus de persil

.....

Le homard, un pur plaisir !  
sur une purée de maïs et concentré de jus de carcasse

.....

La côte de cerf rôtie au genièvre  
frifri de polenta au lard, jus au Pinot noir et gratin de blettes

.....

Le chariot de fromages de la cave de Rognaix ou le St Marcelin chaud

.....

Dessert à choisir dans la carte des gourmandises

*Prix net service compris : 72 €*

# Les entrées

La tourte de gibier aux girolles, et sa confiture de girolles	24 €
.....	
Le panko de crevette à l'aïoli, comme au « Bono Beach »	24 €
.....	
Les jambonnettes de grenouilles à la purée d'ail et au jus de persil	29 €
.....	
La douceur de potimarron à l'infusion de thé noir et noisette du Piémont	22 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours	26 €
.....	
Les 6 ou 12 huitres Ostria Or de Normandie N°2 toasts au seigle et vinaigre d'échalote	2.90 € l'huitre
.....	
Le jardin de légumes croquants d'hiver, légèrement vinaigrés, betterave rouge siphonnée	24 €

# Les plats chauds

Le homard, un pur plaisir !

sur une purée de maïs et concentré de jus de carcasse 42 €

.....

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

La timbale de brochet de mon ami Jean-Charles,

sauce écrevisse et son risotto d'écrevisses 24 €

.....

La daurade grillée à la plancha, servie en filets, 32 €

garniture Fleur de Sel

.....

La côte de cerf rôtie au genièvre 42 €

frifri de polenta au lard, jus au Pinot noir et gratin de blettes

.....

La côte de bœuf, sélection de la Maison Metzger à partager à 2 49 €/pers

sauce béarnaise et pommes dauphines

.....

Filet-mignon de porcelet en croute de cèpes, gâteau de potiron 25 €

jus de carcasses aux châtaignes

## La sélection de fromages de nos régions

Le Saint-Marcelin chaud sur son crouton, saladine 13 €

.....

Le chariot de fromages affinés de la Cave de Rognaix 14 €

## Les gourmandises du chef

### Gautier DUFOUR

Le pain perdu aux pralines, façon brioché, glace vanille praline 13 €

.....

La verrine de tiramisu aux châtaignes, tout en douceur 13 €

.....

La coupe colonel et son sorbet yaourt au citron vert 14 €

.....

L'instant de choc', revisité par Gautier 14 €

.....

La tartelette à la myrtille et noisettes,  
pour un subtil parfum d'automne

.....

Nouvelle version de la crêpe Suzette à la mandarine impériale 14 €