

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...



Envie de faire plaisir ? Pensez à offrir des bons « Invitation à la Fleur De Sel » toujours très appréciés.

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

Menu Epicurien

Foies de volaille poêlés en persillade, déglacés au vinaigre de vin
sur une tartelette aux champignons

ou

Marbré de chèvre et cochonnaille séchée aux légumes grillés,
saladine à l'huile de noisette

.....

Merlu de ligne cuit à l'huile de persil, confiture d'olives noires
Anchois et piment d'Espelette, mousse de haricots blancs
crumble à l'ail

ou

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade façon Châtillon

ou

Quasi de veau aux champignons des bois garniture Fleur de Sel

.....

Fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Tartelette au chocolat à la fève de tonka, glace poire,
noisettes torréfiées et caramel au beurre salé

ou

Croustillant caramel passion et sa ganache au thé vert

ou

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 32 €

Avec assiette de fromages : 39 €

Menu Déclinaison gourmande

Caquelon d'escargots de Bourgogne en persillade

façon Fleur de Sel

ou

Daurade royale en émincé, marinade acidulée

aux agrumes du moment

.....

La pêche du jour, poisson ou crustacés selon les achats

du chef Dominique Hybord

ou

Le bœuf en filet préparé selon l'inspiration du chef

.....

Fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Le coulant chaud au chocolat Valrhona 72% de cacao

glace vanille et sauce anglaise

ou

Banane fressinette confite lentement au caramel de café,

flambée au rhum, crème à la vanille bourbon

Ou

la suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 48 €

Avec assiette de fromages : 55 €

Menu carte

Entrée, plats, fromage, dessert à choisir dans les plats de la carte

Menu à 55 € :

*une entrée + un poisson ou une viande
+ un fromage ou un dessert*

Menu à 62 € :

*une entrée + un poisson ou une viande
+ un fromage + un dessert*

Menu à 72 € :



*une entrée + un poisson + une viande +
un fromage + un dessert*

(Servi pour l'ensemble de la table)

Les entrées

Langoustine à cru, caviar de hareng, citron frais et crème poivrée	35.00 €
.....	
Marbré de foie-gras mi-cuit à la moutarde de Brives Bisotte au pain fusette	33.00 €
.....	
Foies de volaille poêlés en persillade, déglacés au vinaigre de vin, sur une tartelette aux champignons	24.00 €
.....	
Caquelon d'escargots de Bourgogne en persillade façon Fleur de Sel	24.00 €
.....	
Marbré de chèvre et cochonnaille séchée aux légumes grillés, saladine à l'huile de noisette	24.00 €
.....	
Daurade royale en émincé, marinade acidulée aux agrumes du moment	24.00 €

Les végétariens

 Assortiment de légumes cuits au wok et sauce soja	22.00 €
.....	
 Omelette (nature, herbes, fromage) et ses légumes	22.00 €

Les poissons du chalutier

- La pêche du jour, poisson ou crustacés selon les achats 39.00 €
du chef Dominique Hybord
-
- Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €
salade verte et pommes frites
-
- St Pierre rôti au beurre de safran, l'artichaut mousseline 34.00 €
et barigoule, émulsion de coquillages, moules croustillantes
-
- Merlu de ligne, cuit à l'huile de persil, confiture d'olives 24.00 €
noires, anchois et piment d'Espelette, mousse
de haricots blancs, crumble à l'ail

Les pièces du boucher

- Quasi de veau aux champignons, garniture fleur de sel 29.00 €
-
- Pigeon rôti, chou vert et cebettes, chutney de dattes 35.00 €
Chips de panais, jus corsé au genièvre
-
- Ris de veau cuit dans un beurre mousseux, romaine braisée 39.00 €
aux herbes aromatiques, carottes et fenouil
-
- Tartare de bœuf assaisonné par nos soins, coupé au couteau 28.00 €
servi avec des pommes frites et salade de saison
-
- Le bœuf en filet préparé selon l'inspiration du chef 39.00 €

Sélection de fromages de nos régions

Chariot de fromages affinés du terroir 14.00 €

Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges 7.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

Griotte amaretto, soufflé à l'amande, sorbet griotte et

Croustillant aux macarons

.....

Banane fressinette confite lentement au caramel de café puis

flambée au rhum, crème à la vanille bourbon de Tahiti

.....

Tartelette au chocolat à la fève de tonka, glace poire,

noisettes torréfiées et caramel au beurre salé

.....

Croustillant caramel passion et sa ganache

au thé vert

.....



Le coulant chaud au chocolat valrhona 72% de cacao

glace vanille et sauce anglaise

.....

Croustillant au citron et basilic, coulis de citron jaune,

émulsion de yusu

.....

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 13 €

L'express

Le midi uniquement sauf dimanche et jours fériés

Entrée du jour

+

Plat du jour

+

Dessert du jour

Formule complète, prix net service inclus : 23 €



Menu jeune gastronome

(jusqu'à 10 ans)

Steak haché, frites et glace : 18€

Tous nos plats sont cuisinés avec des produits frais,
nous vous prions de nous excuser en cas de rupture
momentanée de certains produits

Toute modification dans les menus entraînera la
facturation des différents plats au tarif carte