

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

Velouté de potíron et châtaignes, émulsion de lait au petit fumé

galette de pain au lard

ou

Cassolette de ravióles de Royans au Beaufort et champignons,

tuíle à l'ídentique

.....

Pavé de truíte de mer à la crème de tomme de nos montagnes

Clin d'œil à « M. Dímand »

ou

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade façon Châtillon

ou

Navarin d'agneau servi comme une tajíne,

pommes vapeur

.....

Assiette de fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Crème cuíte au citron vert et fruits rouges du moment,

rafraichissant

ou

Aumônière aux marrons croustillante et sa sauce à l'ídentique

ou

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 33 €

Avec assiette de fromages : 39 €

Passé 15h et 23h, toute heure de présence sera facturée 15€/h par table

Menu Déclinaison gourmande

Caquelon d'escargots de Bourgogne à l'ail des ours et amandes

ou

Tataki de thon rouge flambé, croquant de légumes au soja

Ou

Emulsion de foie gras à la truffe et mousse de lait

.....

Raviole de lotte au safran, petits légumes du moment

à la façon du chef Dominique Hybord

ou

Côtelette de cerf, sauce Grand-Veneur au vin noir et parfum

Chocolat, cube de polenta rôti cœur fondant

.....

Assiette de fromages affinés du terroir ou fromage blanc

.....

Le coulant chaud au chocolat Valrhona 72% de cacao

glace vanille et sauce anglaise

ou

Gratin de fruits d'automne en sabayon à l'infusion de

Menthe, parfumée au Grand-Marnier

Ou

La suggestion gourmande du jour

Prix net service compris : 49 €

Avec assiette de fromages : 55 €

Passé 15h et 23h, toute heure de présence sera facturée 15€/h par table

Menu carte

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

Menu à 58 € :

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

Menu à 65 € :

*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

Tataki de thon rouge flambé, croquant de légumes
au soja

.....

Emulsion de foie gras à la truffe et mousse de lait

.....

Caquelon d'escargots de Bourgogne à l'ai des ours
et amandes

.....

Les 6 huîtres de Normandie N°2, pain de seigle,
beurre salé et vinaigre d'échalote

.....

Velouté de potiron et châtaignes, émulsion de lait
au petit fumé, galette de pain au lard

.....

Cassiolette de ravioles de Royans au Beaufort et
Champignons, tuile à l'identique

Les végétariens



Assortiment de légumes cuits au wok et sauce soja

.....



Omelette (nature, herbes, fromage) et ses légumes

Les poissons du chalutier

Blanquette de homard aux petits légumes et gnocchi 42.00 €

faits maison à la truffe (suppl 5 € menu carte)

.....

Poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 29.00 €

salade verte et pommes frites

.....

Raviole de lotte au safran de nos régions, petits légumes 32.00 €

du moment

.....

Pavé de truite de mer à la crème de tomme de nos 27.00 €

montagnes, clin d'œil à « M. Dimand »

Les pièces du boucher

Côtelette de cerf, Grand-veneur au vin noir, parfum chocolat 35.00 €

cube de polenta rôti au cœur fondant

.....

Navarin d'agneau servi comme une tajine, pommes vapeur 29.00 €

.....

La côte de bœuf grillée (pour 2 personnes), 39.00 €/pers

béarnaise ou sauce cèpes, gratin de gnocchis au Beaufort

Sélection de fromages de nos régions

Assiette de fromages affinés du terroir 14.00 €

Fromage blanc, crème ou coulis de fruits rouges 7.00 €

Les gourmandises du chef Dominique HYBORD

Gratin de fruits d'automne en sabayon à l'infusion de menthe
parfumée au Grand-Marnier

.....

Crème cuite au citron vert et fruits rouges du moment,
rafraîchissant

.....

Aumônière aux marrons croustillante et sa sauce à l'identique

.....



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

.....

Crème brûlée à la Chartreuse verte, flambée par nos soins

.....

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