

LA FLEUR DE SEL Les Marais - CEVINS ☎ 04 79 37 49 98. *Ouvert tous les jours, sauf mardi et mercredi. Menus express à 19 €. Menu à 29 € et 45 €. Menu enfant à 9,90 €. (Sortie 35 sur la voie rapide Albertville-Moùtiers).* Une jolie Fleur de sel dans une peau toute neuve qui nous sert une authentique cuisine gastronomique. A proximité de la voie rapide qui relie Albertville à Moutiers, toutefois sans pâtir du bruit, à la campagne mais avec un accès rapide et un parking facile, la Fleur de Sel présente un décor intérieur raffiné avec des pierres apparentes et des chaises en fer forgé. Dans ce cadre, Dominique Hybord, le chef, nous propose ses coups de cœur avec des choux d'escargots de Bourgogne à la crème de roquefort ; un parfait de moules et son velouté glacé en sommités de cerfeuil ; des grillons de ris de veau préparés au vinaigre de xérès ou une terrine de foie gras mi-cuit à l'ancienne... On se sent gourmand au fil de l'eau ou dans les champs, mais c'est dans les vignes que l'on découvre le blanc de Cevins du domaine des Ardoisières avec le plus grand intérêt. On profite d'un service impeccable jusqu'au dessert avec un savoureux fondant chaud au chocolat, douceur mentholée sauce anglaise ou tarte fermière de mamie Léa. Une nouveauté que les gourmands curieux ne peuvent pas manquer.