

Bienvvenue à la Fleur de Sel



Le chef Dominique Kybord et sa femme Solveig sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant.

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

Cet été, nous vous accueillons sur une toute nouvelle terrasse !

Plus grande, avec plus de verdure, nous vous souhaitons d'y passer d'agréables repas en famille !

Fermeture hebdomadaire :

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

Tél : 04.79.37.49.98

contact@restaurant-fleurdesel.fr www.restaurant-fleurdesel.fr

Pour accompagner votre apéritif !

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 5 € pièce

.....

La planche de charcuteries

25 €

.....

Les mini Nems de volaille

5 € les 2 nems

.....

La salade d'edamame (petites fèves en cosse) au sel

5 € pièce

Menu Express du marché

25 euros

Menu élaboré selon les arrivages du jour

Une entrée + Un plat chaud + un dessert

Menu proposé uniquement au déjeuner

du mardi au vendredi

Hors jours fériés

Menu jeune gastronome !

(maxi 10 ans)

Nuggets de poulet + frites

Glace vanille/framboise

plat + dessert 20 €

Portion de frites maison 10 €

Le menu gourmand de la Fleur de Sel

Eveil des papilles au gout du jour

.....

Mousseux de pomme de terre, croutons, sel fumé, oxalis

Ou

Gravelax de saumon en rosace, crème aux herbes, blinis de blé noir

Ou

Ceviche de daurade aux agrumes et son sorbet à l'identique

.....

Cabillaud nacré, légumes d'été, perles du Japon, beurre citron mélisse

Ou

Quasi de veau, jus de girolles, pommes dauphines façon mamie Léa

.....

L'assiette découverte de 3 fromages de Savoie

Ou

Le fromage blanc en faisselle aux myrtilles

Ou

Le dessert à choisir dans la carte de Gautier

Menu 48 € en 3 plats

Menu 56 € avec fromage et dessert

La carte du chef Dominique Kybord

Les entrées

Le mousseux de pomme de terre, croutons, sel fumé et oxalys	22 €
.....	
Le ceriche de daurade et St Jacques aux agrumes et son sorbet à l'identique	29 €
.....	
Le gravelax de saumon en rosace, crème aux herbes blinis de blé noir	26 €
.....	
La raviole aux champignons, bouillon de légumes	24 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail	29 €
.....	
L'assortiment de 6 Dim-sum cuits vapeur Bœuf thaï, crevette, poulet, homard, Black Angus, édamame truffe noire	30 €
.....	
Le millefeuille de wraps, avocat, saumon crabe mayonnaise à la truffe et coulis de tomate	26 €
.....	
La tartelette d'escargots, laitue et oignons	26 €

Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade
façon Châtillon, salade verte et pommes frites
..... 36 €

Le cabillaud nacré, perles du Japon
beurre citron mélisse
..... 27 €

Le filet de sandre sous un nuage de petits pois
sauce miel
..... 29 €

Le wok de légumes et nouilles chinoises aux gambas,
et épices thaï
..... 33 €

La daurade royale grillée, servie entière ou en filets
marinade estivale pleine de couleurs 39 €

Les viandes et abats

Le quasi de veau, jus de girolles et pommes dauphines
..... 29 €

Les abats du jours, selon le marché du chef !
..... 39 €

La selle d'agneau rôtie, laque à la menthe fraîche
le maïs complètement siphonné
..... 37 €

Le pavé de bœuf Simmental à votre guise
grillé, sauce béarnaise, sauce champignons ou Rossini (suppl. 5 €)
..... 45 €

Le tartare de bœuf au couteau, pommes frites
et saladine, spécialité du chef 35 €

La sélection de fromages

L'assiette découverte de 3 fromages de Savoie
affinés de la Cave de Rognaix 17 €

.....

Le fromage blanc en faisselle
aux myrtilles 8 €

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOR

Le lait... tout en douceur ! 15 €

.....

La fraîcheur de fruits rouges et son sorbet menthe fraîche 15 €

.....

La coupe Gel 27 et son sorbet menthe verte 15 €

.....

Le miel et le thym, mariage gourmand 15 €

.....

Le racherin au choix de la Fleur de Sel,
aux fruits, au caramel ou au chocolat 15 €

.....

Le chocolat, soufflé chaud, un délice 15 €

.....

Le dessert du moment, selon l'inspiration de Gautier 15 €