

Bienvvenue à la Fleur de Sel



Pensée du 365eme soir, 31 décembre
Lumière

En cette dernière soirée de l'année
Se souvenir qu'il est toujours temps...
Temps d'aimer et temps de recevoir
Temps de changer et temps d'accepter
Temps de recommencer et temps de partir
Temps de renaitre et temps d'espérer
Temps de permettre et temps d'agir
Temps de vivre... tout simplement.

à Taliana

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

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

.....

L'assiette de jambon Pata Negra d'Andalousie

25 € l'assiette pour 2 personnes

.....

Les mini Nems de volaille sauce soja

5 € les 2 nems

.....

Le petit pot de pâté ou de rillettes, fait maison,

servi avec ses croutons

20 € pièce

.....

Le caviar français Perle noire "classique"

la boîte de 20 gr 62 €

.....

Les œufs brouillés au caviar Perle Noire

32 € la portion (pour 2 personnes minimum)

.....

Les huîtres de Normandie, "Ostria Or" numéro 2

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)

Muggets de poulet + frites

Glace vanille/ framboise

plat + dessert 20 €

Portion de frites maison 10 €

Le menu gourmand de la Fleur de Sel

Éveil des papilles au goût du jour

.....

Le couloubiac de saumon d'Écosse aux épinards, coulis de tomate

ou

La soupe de grenouilles au beurre chlorophylle
sur son risotto de blé au parmesan

ou

La terrine de volaille aux champignons et pain grillé

ou

Le gâteau de moules et crème de coquillages

.....

Le cabillaud façon tartinette, émulsion de reblochon fermier

ou

Le civet de gibier aux châtaignes, polenta douce au Beaufort

ou

La caille juste rôtie, jus corcé, purée de patate douce et légumes

.....

Le chariot de fromages affinés ou la faisselle aux myrtilles

Et / ou

Le dessert à choisir dans la carte des gourmandises de Gautier

Menu 49 € en 3 plats

Menu 59 € avec fromage et dessert

Le Menu 1964 du chef Dominique Hybord

Eveil des papilles au gout du jour

.....

Une entrée au choix dans la carte des entrées

.....

Petite fraîcheur digestive selon l'inspiration du chef !

.....

Un plat au choix dans la carte des plats chauds

.....

Le chariot de fromage affinés de la cave de Rognaix

ou le fromage blanc en faisselle aux myrtilles

.....

Le dessert à choisir en début de repas

dans la carte de Gautier

Menu 89 €

La carte du chef Dominique Kybord

Les entrées

Le tataki de thon rouge flambé au sésame, sauce soja	33 €
.....	
La terrine de volaille aux champignons et pain grillé	22 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail	29 €
.....	
L'assortiment de 6 Dim-sum cuits vapeur	30 €
Bœuf thaï, crevette, poulet, homard, black angus, édamame truffe	
.....	
Le gâteau de moules et crème aux coquillages	22 €
.....	
Les 6 huîtres de Normandie N°2 au vinaigre d'échalote	30 €
.....	
La soupe de grenouilles au beurre chlorophylle	28 €
sur son risotto de blé au parmesan	
.....	
Le coulibiac de saumon d'Écosse aux épinards	32 €
coulis de tomate au basilic	
.....	
L'assiette asiatique, gyosas juste rôtis et nems	29 €
de volaille et crevette sauce à l'aigre-douce	
.....	
Le foie gras chaud aux pommes et sirop de Porto	33 €

Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 39 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Le cabillaud façon tartiflette, émulsion de reblochon 32 €

.....

La coquille St Jacques rôtie à la plancha, nage à 32 €
l'ail des ours et légumes d'hiver

.....

Le frifri de filets de perche du Léman 29 €
sauce béarnaise façon mousseline

Les viandes et abats

Le civet de gibier de nos montagnes aux châtaignes 32 €
polenta douce au Beaufort

.....

Le filet mignon de veau aux champignons des bois 35 €
pommes dauphines au Beaufort

.....

La très belle entrecôte normande grillée, beurre maître d'hôtel 29 €
poelée de pommes de terre à l'ail

.....

Le filet de bœuf Rossini, un grand classique 45 €

.....

La caille en filet, les cuisses juste rôties, jus corsé 32 €
purée de patate douce et légumes

La sélection de fromages

Le chariot de fromages affinés de la cave de Rognaix	17 €
.....	
Le fromage blanc en faisselle aux myrtilles	8 €

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOR

Le banana cake tout en douceur	13 €
.....	
Le soufflé Chartreuse et sa glace à l'identique	15 €
.....	
La crème brûlée aux marrons, confiture d'orange et crème à la vanille	13 €
.....	
Le chocolat, le grand retour de notre fondant !	15 €
.....	
Le gratin de fruits frais à l'infusion de menthe	13 €
.....	
Le baba d'hiver aux noisettes du Piémont et crème légère	13 €