

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.

Ce printemps, 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 !

Le caviar Perle Noire « Classique »

La boîte de 20gr 59 € / La boîte de 30 gr 82 €

.....

Les œufs brouillés au caviar Perle Noire

32 € la portion (pour 2 personnes minimum)

.....

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 4,50 € pièce

.....

L'assiette de jambon ibérique Pata Negra

25 € les 100 gr

.....

Les mini Nems de volaille

4.50 € les 2 nems

.....

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

4.5 € pièce

Menu Express du marché

23 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)

Pâtes fraîches à la carbonara

Glace vanille/ framboise

plat + dessert 20 €

Portion de frites maison 10 €

Menu Gourmand de la Fleur de Sel

Le rouleau de printemps plein de fraîcheur, sauce asiatique

Ou

Le velouté de coques et crevettes au parfum de curry

.....

Le filet de daurade sur le grill, transparence d'asperges
et jus d'épices

Ou

Le vol au vent de volaille de Bresse à la crème,
façon Châtillon

.....

L'assiette découverte de 3 fromages de Savoie
des caves d'affinage de Rognaix
et / ou

Le dessert du moment selon les inspirations de Gautier

Menu 42 € en 3 plats

Menu 49 € avec fromage et dessert

Menu 1964 du chef Dominique Hybord

Petite patience de dégustation

.....

La quenelle de sandre et homard, sauce champagne

Ou

La soupe de foie gras et truffe, une recette des 3 frères Hybord

Ou

L'asperge blanche rôtie en feuille de nori, sabayon au citron vert

.....

Note de fraîcheur et de légèreté

.....

Le Saint-Pierre cuit au beurre, sabayon, huile d'olive d'Andalousie

Ou

La St Jacques grillée au lard, champignons de Paris,

copeaux de parmesan

Ou

Le canard laqué revisité au miel, riz asiatique au lait de coco

Ou

La selle d'agneau croustillante, aux légumes du moment et semoule
jus de carcasse à la menthe

.....

Le chariot de fromages, découverte de la cave d'affinage de Rognaix

.....

Gautier invite les gourmands à choisir dans sa carte des desserts !

Menu 82 €

La carte du chef Dominique Hybord

Les entrées

Le rouleau de printemps plein de fraîcheur, sauce asiatique	26 €
Le velouté de coques et crevettes au parfum de curry	26 €
La quenelle de sandre et homard, sauce champagne	36 €
La raviole de homard et légumes grillés à l'huile de persil souvenir de Gérard	42 €
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	28 €
La soupe de foie gras et truffe, selon une recette des 3 frères Hybord	38 €
L'asperge blanche rôtie en feuille de nori sabayon au citron vert	28 €

Les poissons et crustacés

- La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 34 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites
.....
- Le filet de daurade sur le grill, transparence d'asperges 29 €
et jus d'épices
.....
- Le Saint-Pierre cuit au beurre, sabayon, 45 €
huile d'olive d'Andalousie
.....
- La sole meunière, portion, servie entière, légumes Fleur de Sel 45 €
.....
- Le wok de légumes et nouilles chinoises aux gambas, épices thaï 33 €
.....
- La Saint-Jacques grillée au lard, champignons de Paris 39 €
et copeaux de parmesan

Les viandes et abats

- Le vol au vent de volaille de Bresse à la crème, façon Châtillon 29 €
.....
- Le canard laqué, revisité au miel, riz asiatique au lait de coco 29 €
.....
- La selle d'agneau croustillante, semoule et légumes du moment 37 €
jus de carcasse à la menthe
.....
- Le pavé de bœuf français aux morilles 45 €
pommes de terre nouvelles et épinards feuille
.....
- Tripes à la mdoe de Caen, servies dans une pomme de terre 34 €
selon la recette de Jacques

La sélection de fromages

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

.....

Le chariot de fromages,
découverte gourmande des caves d'affinage de Rognaix

Les gourmandises du chef

Gautier DUFOR

Dessert pamplemousse, coco et sésame noir

.....

La pavlova exotique, un grand classique revisité
noix de coco, vanille, chocolat blanc et fruits de la passion

.....

La coupe Gel 27 et son sorbet menthe verte

.....

La tarte noisette de la Fleur de sel, un délice

.....

Le feuilleté aux pignons de pin,
parfumé à la fleur d'oranger

.....

Le dessert du moment, selon l'inspiration de Gautier