

## Bienvenue à la Fleur de Sel



La Fleur de Sel fête ses 20 ans en 2024 !

À cette occasion le chef Dominique Kybord, sa femme Solveig et leurs enfants sont heureux de vous proposer une nouvelle formule sans menus, qui vous permettra de redécouvrir les plats qui ont fait la renommée de notre restaurant pendant toutes ces années !

Notre restaurant, comme de nombreuses entreprises, manque de personnel, nous vous demandons de comprendre l'attente qu'il pourrait y avoir sur certains services.

Notre équipe fait de son mieux !

Fermeture hebdomadaire :

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

Tél : 04.79.37.49.98

[contact@restaurant-fleurdesel.fr](mailto:contact@restaurant-fleurdesel.fr)    [www.restaurant-fleurdesel.fr](http://www.restaurant-fleurdesel.fr)

## Menu du Express de la semaine

22 euros

*Menu élaboré selon les arrivages du jour*

Une entrée + Un plat chaud

*Menu proposé uniquement au déjeuner*

*du mardi au samedi, hors jours fériés !*

*Aucun changement ne pourra être fait sur le menu express*

## Menu jeune gastronome !

(maxi 10 ans)

Muggets de poulet + frites ou légumes

Glace vanille/framboise

plat + dessert 25 €

Portion de frites maison 10 €

## La carte des 20 ans de la Fleur de sel

### Les entrées

L'assiette de jambon cru Pata Negra, 28 €  
tout droit venu d'Espagne

.....

Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail 32 €

.....

Le velouté aux cèpes, mousse petit fumé, croutons à l'ail 23 €

.....

La salade nordique aux fruits frais et sauce cocktail 22 €

.....

La salade savoyarde revisitée par la Fleur de Sel, 18 €  
un petit air de reblochon de nos montagnes !

.....

Le millefeuille de polenta au saumon fumé, 26 €  
crème légère à l'aneth

.....

Le carpaccio de daurade royale en marinade acidulée 26 €

.....

Le panier de 6 Dim-Sum asiatiques et sauce soja 35 €

.....

Le foie gras maison, compote de figue et brioche fine 38 €

.....

Le duo de rillettes de porc au piment d'Espelette et 24 €  
terrines maison, mousse de cornichons

## Les pâtes fraîches

Les tagliatelles aux fruits de mer 22 €

.....

Les gnocchis de pomme de terre aux champignons 22 €  
du moment aux aromes de truffe et parmesan

.....

Le wok de légumes aux nouilles chinoises et gambas 36€

## Les poissons et crustacés

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

.....

Le filet de sole meunière, pommes vapeur 45 €  
et légumes aux huiles vierges

.....

Le couscous de gambas et crevettes façon tajine 32 €  
bouillon de légumes au parfum de crustacés

.....

Le pavé de bar grillé, au beurre blanc 42 €  
pommes vapeur et légumes aux huiles vierges

## Les viandes et abats

Le suprême de volaille fermière aux morilles, 28 €  
cassolette de riz créole



Les rognons de veau grillés, sauce madère, 26 €  
purée de pomme de terre



Le carré d'agneau revisité, cuit basse température, 36 €  
sauce romarin et ratatouille du vieux Nice



Le tournedos de boeuf sauce mondouse à l'anis étoilé 42 €  
et pomme paillasson



Les tripes à la mode de Caen, façon papy Bernard 29 €  
et pommes vapeur



La belle entrecôte normande de 300 gr, servie grillée 32€  
garniture Fleur de Sel

## La sélection de fromages

Le chariot de 4 fromages de la cave de Rognaix 16 €

.....

L'assiette de 2 fromages de la cave de Rognaix 10 €

.....

Le fromage blanc en faisselle aux myrtilles 9 €

## Les gourmandises du chef pâtissier

### Gautier DUFOR

Le baba au Rhum, chantilly à la vanille 13 €

.....

La tarte chaude aux pommes, feuilletée 13 €  
sauce caramel et glace vanille

.....

Le nougat glacé, raisins de Corinthe, fruits confits 11 €  
au coulis de fruits rouges

.....

L'incontournable fondant au chocolat 13€  
glace vanille et sauce anglaise

.....

L'île flottante de mamie Léa aux pralines 9 €

.....

La pavlova aux fruits de saison, 13 €  
selon l'inspiration de Gautier !