

## *Bienvvenue à la Fleur de Sel*



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

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

*Cet automne, le chef s'est inspiré de la nature qui nous entoure  
le gibier, les châtaignes, les champignons...*

*Retour du caviar français et des huîtres de Normandie !*

*Nous vous souhaitons de 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](mailto:contact@restaurant-fleurdesel.fr)    [www.restaurant-fleurdesel.fr](http://www.restaurant-fleurdesel.fr)*

## Pour accompagner votre apéritif !

### Les mini conserves Serrats

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

.....

### Les Dim-Sum sauce soja

raviolis asiatiques cuits vapeur 5 € pièce

.....

### 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 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

.....

### L'assiette de charcuterie

25 € l'assiette pour 2 personnes

## 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

Éveil des papilles au goût du jour

.....

Le rouleau de truite en gravlax et courgette  
crème à l'estragon et huile de basilic

Ou

L'oeuf façon meurette, boudin noir, pomme croquante et céleri

Ou

Le velouté de cèpes et pomme de terre,  
complètement siphonné, huile de persil

.....

La côte de cerf rôtie, jus au miel, fèves et raviolo de céleri

Ou

La bourride de 3 poissons, tuile safranée à la rouille

Ou

Le pôt-au-feu de truite de Rognaix aux escargots de Bourgogne

.....

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*



*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 tartare d'huitre et boeuf en rouleau multicolore	28 €
.....	
L'oeuf parfait façon meurette, boudin noir pomme croquante et céleri	24 €
.....	
Le pâté en croûte de gibier aux pistaches, saladine à l'huile de noix	24 €
.....	
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 velouté de cèpes et pomme de terre, complètement siphonné à l'huile de persil	24 €
.....	
Les 6 huitres de Normandie N°2, "Ostria Or" vinaigre d'échalote et toasts au seigle	30 €
.....	
Le rouleau de truite en gravlax et courgette crème à l'estragon, huile de basilic	26 €

## Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade façon Châtillon, salade verte et pommes frites .....	39 €
La bourride de 3 poissons, tuile safranée à la rouille .....	32 €
Le filet de sole meunière, garniture Fleur de Sel .....	42 €
Le pot-au-feu de truite de Rognaix aux escargots de Bourgogne .....	28 €
Le bar en farce fine, cuit basse température crème au curcuma	29 €

## Les viandes et abats

La crouste de selle d'agneau au jus d'ail noir .....	35 €
Le coeur de ris de veau rôti au beurre salé petits pois et artichauts .....	39 €
La côte de cerf rôtie, jus au miel, fèves, radiole de céleri juste croquant .....	32 €
Le paré de bœuf Simmental aux champignons des sous bois	45 €

## 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

La parlova, coco, manque, passion et menthe fraîche	15 €
.....	
Le soufflé Grand-Marnier et sa glace à l'identique	15 €
.....	
La coupe coupe glacée, passion Passoa ou Poire Willians	15 €
.....	
Autour de la châtaigne, tout en douceur	15 €
.....	
Le racherin au choix de la Fleur de Sel, aux fruits rouges ou marron glacé	15 €
.....	
Le chocolat, la forêt noire revisitée, un régal	15 €
.....	
La tarte bourdaloue à la façon du chef !	15 €
.....	
Le dessert du moment, selon l'inspiration de Gautier	15 €