

Bienvenue à la Fleur de Sel



La Fleur de Sel fête ses 20 ans en 2024 !

A cette occasion le chef Dominique Hybord,
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 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 vendredi, hors jours fériés !
Aucun changement ne pourra être fait sur ce menu*

Menu jeune gastronome ! (maxi 10 ans)

Nuggets 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	29 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail	33 €
.....	
La véritable salade niçoise de la place Massena	23 €
.....	
Le burger de foie gras chaud au sirop de figue	42 €
.....	
Le tartare de langoustine au citron vert, émulsion à l'identique	42 €
.....	
L'entrée du chef au fil des saisons	26 €
.....	
Le ceviche de daurade à la mangue fraîche et fruits de la passion	26 €
.....	
Le panier de 6 Dim-Sum asiatiques et sauce soja	35 €
.....	
Le foie gras maison, compote de figue et brioche fine	39 €
.....	
Tempura de coquille St Jacques, yuzu, pistache purée de légumes verts du jardin à la menthe fraîche	32 €
.....	
Crouton de saumon en gravlax à l'aneth, crème légère citron vert	26 €

Les pâtes fraîches

Les farfalles safranées aux fruits de mer 25 €



Les bonbons de la Fleur de Sel 28 €
aux aromes de truffe



Le wok de légumes au poulet et crevettes 32€

Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 42 €
façon Châtillon, salade verte et pommes frites



L'omble chevalier, basse température 45 €
sur sa duxelle de champignons



Le filet de rouget barbet au jus corsé 32 €
le petit pois dans tous ses états !

Les viandes et abats

Le coeur de ris de veau, 45 €
ragout de légumes au parmesan



La selle d'agneau rôtie en crépinette 38 €
jus d'oignon brun et ragout de légumes



Le T-bone de veau 36 €
sauce aux épices, pommes de terre en persillade



La belle entrecôte normande de 300 gr, servie grillée 35 €
sauce forestière (suppl 4 €)
garniture Fleur de Sel

La sélection de fromages

L'assiette de 4 fromages de la cave de Rognaix 18 €



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 DUFOUR

La boule de meringue au coeur glacé 12 €
sur son coulis de fruits



La crêpe cranberry, chantilly vanille 12 €
et fruits rouges



Le sablé gourmand façon Gautier 12 €
aux fruits de saison



La crème brûlée au génépy de nos montagnes 12 €



La tarte moelleuse chocolat mi-cru mi-cuit 12 €
façon Fleur de sel