

Bienvvenue à la Fleur de Sel



La Fleur de Sel fête ses 20 ans en 2024 !

À cette occasion le chef Dominique Kybord, sa femme Solweig et leur fils Gautier sont heureux de vous faire redécouvrir les plats qui ont fait la renommée de notre restaurant pendant toutes ces années !

Pour cette carte d'automne, nous avons modifié nos jours et horaires d'ouverture !

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 et mardi toute la journée

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 mercredi au vendredi, 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	29 €
.....	
Le caquelon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail	33 €
.....	
Les 6 huitres grillées au beurre d'escargot	23 €
ou les 6 huitres au vinaigre de Xérès	
.....	
La tête de veau sauce ravigote	22 €
.....	
La salade de hareng fumé, servie tiède, oignons rouges	22 €
.....	
L'oeuf parfait du moment, selon l'inspiration du chef	22 €
.....	
La salade de fruits et légumes de saison au saumon fumé	26 €
.....	
Le panier de 6 Dim-Sum asiatiques et sauce soja	35 €
.....	
Le foie gras maison au Sauterne et brioche fine façon burger	35 €
.....	
Le consommé de grenouille et escargots	28 €
à l'ail et ciboulette	

Les pâtes fraîches

Les pâtes fraîches aux épinards et crevettes 25 €

.....

Les ravioles de Royans à la crème 28 €
et aux champignons des bois

Les poissons et crustacés

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

.....

La paupiette de saumon et flétan 26 €
aux fruits de mer, sauce légère

.....

Le pavé de truite de mer 26 €
au vin rouge façon meurette

.....

Le feuille à feuille de coquilles St Jacques 39 €
à déguster absolument !

Les viandes et gibiers

Le gibier du moment, sauce Grand-Veneur 26 €
frites croustillantes de polenta au lard



Le filet mignon de veau aux champignons 35 €
des bois, beignet de pomme de terre



Le tournedos de boeuf, sauce béarnaise 42 €
pomme paillasson et petits légumes



Le cassoulet de canard de la Fleur de Sel 33 €
et canard confit

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 DUFOR

La sphère myrtille, cream cheese 12 €

tout en douceur !

.....

Le millefeuille à la crème de marrons 12 €

feuille de brick et groseille

.....

La parlova gourmande façon Gautier 12 €

aux fruits de saison

.....

La verrine granny smith et menthe 12 €

.....

L'incontournable fondant au chocolat 12 €

de la Fleur de sel