

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.*

*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

Pour accompagner votre apéritif !

L'assiette de jambon Pata Negra d'Andalousie

28 € l'assiette pour 2 personnes

.....

Le petit pot de pâté ou de rillettes, fait maison, et croutons

20 € pièce

.....

Les oeufs brouillés au caviar Perle Noire

32 € la portion (pour 2 personnes minimum)

.....

Les huîtres de Normandie, numéro 3

3,50 € pièce

Les plateaux de fruits de mer

Nous vous proposons également nos plateaux de fruits de mer

uniquement sur commande 48 h à l'avance !

Huîtres, bulots, crevettes grises, homards, moules,

pinces de crabe, langoustines, crevettes, gambas et palourdes

selon arrivage.

175 € pour 2 personnes

Menu du marché de la semaine

27 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)

Muggets de poulet + frites ou légumes

Glace vanille/framboise

plat + dessert 25 €

Portion de frites maison 10 €

Le menu montagne

La terrine de sanglier aux cèpes
croûtons grillés et salade aux noix

ou

Le velouté de butternut, mousse petit fumé
complètement siphonnée

.....

Les pavés de cerf rôtis, jus de Porto rouge
et polenta au Beaufort

ou

Le filet de maigre, purée de champignons façon Marcon
et crèmeuse de champignons

.....

La tarte selon l'inspiration du chef

ou

La faisselle aux myrtilles, à la crème ou salée

ou

L'assiette de 3 fromages de Savoie

Menu 49 €

Le menu 1974 de la Fleur de Sel

Éveil des papilles au goût du jour

.....

Le foie gras au Sauterne, brioche fine et compote de figue

ou

La planche de gravlax de truite aux algues et croutons tièdes

ou

Le tataki de thon rouge flambé au sésame, et salade d'algues

.....

La blanquette de lotte aux fruits de mer

et riz noir au parmesan

ou

Le filet de boeuf façon Rossini,
compotée d'oignon rouge au Porto

ou

La selle d'agneau juste rôtie, laquée au soja
sur un finger de légumes croquants

.....

Assiette de 3 fromages (en supplément 14 €)

Chariot de 5 fromages affinés au choix (en supplément 18 €)

.....

Le dessert à choisir dans la carte des gourmandises de Gautier

Menu 74 € en 3 plats

La carte du chef Dominique Kybord

Les entrées

La planche de gravlax de truite aux algues, 24 €
et croutons tièdes

.....

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

.....

La terrine de sanglier aux cèpes 24 €
croutons grillés et salade aux noix

.....

Le tataki de thon rouge flambé au sésame, 28 €
et salade d'algues

.....

Le tartare de tomate à l'aneth et huile de persil 22 €
béarnaise complètement siphonnée

.....

Le velouté de butternut, mousse petit fumé siphonnée 24 €

.....

Le foie gras au Sauterne, brioche fine 32 €
et compote de figue

.....

Les 6 huîtres de Normandie N°3 27 €
pain de seigle et vinaigre d'échalote

Les poissons et crustacés

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

.....

La pêche du jour grillée à la plancha 45 €
servie entière ou en filet, wok de légumes

.....

La blanquette de lotte aux fruits de mer 38 €
et riz noir au parmesan

.....

Le filet de maigre, purée de champignons façon Marcon 29 €
crémeuse de champignons

Les viandes et abats

Les parés de cerf rôtis, jus de Porto rouge 32 €
et polenta au Beaufort

.....

Le filet de boeuf rôti façon Rossini 42 €
compotée d'oignon

.....

La selle d'agneau juste rôtie, laquée au soja 38 €
sur un finger de légumes croquants

La sélection de fromages

Le chariot de fromages affinés de la cave de Rognaix 18 €

.....

Le fromage blanc en faisselle aux myrtilles 11 €

Les gourmandises du chef pâtissier

Gautier DUFOR

Le soufflé glacé à la châtaigne, sur lit de myrtille 15 €

.....

La crêpe Suzette comme avant, sauce orange, citron, 15 €

Grand-Marnier et glace vanille

.....

La rencontre entre la fleur de sureau 15 €

le citron vert et la framboise

.....

L'incontournable fondant au chocolat 15€

et sauce anglaise

.....

La tarte du moment 12 €

selon l'inspiration du chef !

.....

La verrine brownie, cacahuète, caramel, 12 €

mousse oricao 58%