

Bienvvenue à la Fleur de Sel



La Fleur de Sel fête ses 20 ans en 2024 !

A cette occasion le chef Dominique Hybord, sa femme Solweig 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 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 €
.....	
Le mixed sashimi de thon, daurade et saumon, salade et vinaigrette au citron vert	35 €
.....	
Le burger de foie gras chaud au sirop de figue	42 €
.....	
L'entrée du chef au fil des saisons	26 €
.....	
La salade fraîcheur, légumes d'été et burrata de Buffalo	24 €
.....	
Le tataki de thon rouge, salade de légumes et wakamé	33 €
.....	
Le panier de 6 Dim-Sum asiatiques et sauce soja	35 €
.....	
L'oeuf parfait, caviar d'aubergine et pickles d'été	23 €
.....	
Le tartare de fruits et légumes d'été, crevettes flambées aux épices	26 €

Les pâtes fraîches

Les linguine de 1/2 homard aux petits légumes 49 €

.....

Les bonbons de la Fleur de Sel 28 €

à l'huile de truffe

.....

Le wok de légumes, gambas et volaille 32€

Les poissons et crustacés

La poêlée de cuisses de grenouilles en persillade 39 €

façon Châtillon, salade verte et pommes frites

.....

Les moules marinières, label rouge ou Bouchot 22 €

selon arrivage, pommes frites

.....

La grande assiette du pêcheur ! 45 €

aux 2 poissons et 2 crustacés selon arrivage

.....

Le 1/2 homard grillé, émulsion à l'identique 45 €

petits légumes du moment

Les viandes et abats

Le tartare de boeuf coupé au couteau, 34 €
pommes frites



La volaille fermière au citron 35 €
légumes de saison



La côte de porc épaisse sauce charcutière 35 €
façon Monsieur Paul



La belle entrecôte normande, servie grillée 35 €
tartine de beurre d'ail
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 DUFOR

La coupe colonel, sorbet yaourt et citron vert 12 €

.....

Le baba un classique revisité, fraise, basilic, 12 €

crème mascarpone

.....

La crème citron tout en douceur, servie en verrine 12 €

.....

La rencontre gourmande entre la pistache 12 €

et la framboise

.....

La pêche mélda au parfum de verveine 12 €

.....

La forêt noire au goût du jour, légèreté, 12 €

aux deux chocolats et cerises amarena