COUP DE FOURCHETTE

La Fleur de Sel

ALBERTVILLE

C'est dans un tout nouveau décor que nous avons dégusté les suggestions d'hiver du Chef Dominique Hybord et de sa douce moitié Solveig.. Un festival de saveurs et de couleurs qui nous a réjoui les papilles comme les pupilles !

LA FLEUR DE SEL
À Cevins (entre Moûtiers et Albertville)
Ouvert tous les jours, midi et soir (sauf dimanche et mardi soir, et lundi toute la journée)
+33 (0)4 79 37 49 98 - www.restaurant-fleurdesel.fr

Côte de bœuf charolais

Mandarinier en fleur

Petits gris dans une crème de potimarron

Coquille St Jacques en aumônière

La vie en rose

C'est la nouvelle couleur des sièges et des banquettes demi-lune de la salle relookée dernièrement. Une douceur design qui s'allie parfaitement aux tons gris et blanc cassé qui redonnent un coup de jeune au lieu et le rendent encore plus agréable. Le feu qui crépite dans la cheminée centrale achève de nous détendre complétement...

Entre terre et mer

En amuse bouche, la recette de la maman de Solveig des praires farcies (pêchées par son papa à Cherbourg !) nous met tout de suite dans l'ambiance : ici, la mer s'invite au cœur des montagnes... Les gambas gambadent dans un risotto, les huitres gratinent en sabayon de champagne, et la blanquette se revisite au homard. Côté terre, la côte de bœuf charolais, maturation de 6 à 8 semaines, vous fera fondre de bonheur, surtout accompagnée des petites pommes de terre fermières (recette de la maman de Dominique cette fois !). Tel un peintre, le chef dessine ses plats, les colorie, et les agrémente de mille fleurs et saveurs.

Douceur sucrée

Comment résister au coulant chaud au chocolat, à la crêpe normande de Cherbourg... et surtout au Mandarinier en fleur : une pure merveille de fraîcheur, l'idéal pour finir le repas en apothéose !

Une qualité renommée

Gage de qualité, le restaurant s'est vu auréolé du Bib Gourmand Guide Michelin 2015 grâce au Menu Epicurien à 32€ (proposé tous les jours, midi et soir) élaboré en fonction de l'inspiration du chef. À noter, pour une découverte guidée des délices du chef : le Menu Déclinaison Gourmande (à 49€), et Dégustation (à 75€) avec 6 plats.

La bonne idée

Pour les fêtes, vous pouvez aussi profiter du service traiteur de La Fleur de Sel et ainsi savourer chez soi foie gras maison, saumons fumés et pâtisseries pour un moment gastronomique, sans prise de tête !

Coup de cœur

Le menu entrée-plat-dessert du jour à 21 euros ! Selon les envies et le marché du chef, un régal chaque midi...

RESTAURANT

La Fleur de Sel, situated in Cevins (between Moûtiers and Albertville), has been awarded by the Michelin Guide 2015 for the menu Epicurien at 32€ (every day, for lunch and dinner) based on the inspiration of the chef, a real guarantee of quality. Discover also the menu Déclinaison Gourmande at 49€, the 6-course menu Dégustation at 75€, and the menu of the day (starter-main course-dessert) for lunch at 21€. La Fleur de Sel also proposes a catering service for the end of the year festivities.