Le Coup de Fourchette

La Fleur de Sel

CEVINS - ALBERTVILLE

Escalope de foie-gras chaud aux fruits exotiques

La Fleur de Sel, c'est un ravissement pour les yeux, une extase pour les papilles, et un moment de douceur et de plaisir à partager... Embarquons pour un voyage gustatif entre terre et mer...

AMBIANCE

Une jolie salle chaleureuse, des tables dressées autour de la cheminée, une terrasse très agréable les jours de beaux temps... L'endroit est paisible et le personnel très attentionné.

NOTRE SÉLECTION

Nous avons commencé le Menu Déclinaison Gourmande (50€) par une Douceur d'huîtres pochées sur son lit de topinambour, enchaîné avec un Pavé de bar à l'aneth sur son tartare de saumon et mousseuse de poivrons, puis l'agneau s'est dégusté en carré à la française avec ses petits légumes de saison, et pour finir, nous avons dégusté un Gratin de fruits rouges en sabayon... Il existe aussi différents menus : l'Express (midi en semaine) à 21€ (entrée plat dessert), le Menu Épicurien à 31€ élaboré en fonction de l'inspiration du chef, et un Menu Dégustation à 69€.

CUISINE

Tout un poème ! Le Chef Dominique Hybord propose une cuisine gastronomique fine, délicate, joliment travaillée, avec des produits de saison. Par exemple, en ce moment, les fleurs de printemps se joignent à l'escalope de foie-gras chaud aux fruits exotiques... Les poissons de mer et de lac se déclinent sur lit de verdurette ou en persillade, le filet de bœuf se parent de morilles, la poire s'enrobe de caramel façon Fleur de Sel, et le Grand-Marnier s'offre un soufflé glacé... Gage de qualité, le restaurant s'est vu auréolé de quelques distinctions : Bib Gourmand Guide Michelin 2011, 2 toques Gault & Millau, cité au Champerard, Bottin Gourmand, Auberges et Bistrots...

VINS

Le livre des vins reflète les différentes âmes viticoles pour combler tous les goûts et toutes les bourses. Les vins de Savoie y sont aussi qualitativement représentés. Et le soin apporté à la température du vin servi est à noter.

Pavé de bar à l'aneth sur son tartare de saumon

Carré d'agneau à la française

Gratin de fruits rouges en sabayon

The restaurant La Fleur du Sel proposes different menus: Menu Déclinaison Gourmande at 50€, Express menu for lunch at 21€, Menu Epicurien at 31€ and Menu Dégustation at 69€. A gastronomic cuisine with seasonal products prepared by the chef Dominique Hybord.

Douceur d'huîtres pochées

COUP DE COEUR

Un délicieux moment à partager avec son équipe pour fêter la fin de saison hors des stations, se faire un succulent dîner entre saisonniers, ou tout simplement avec l'élu(e) de son cœur en toute intimité...

LA FLEUR DE SEL

Cevins
(entre Moûtiers et Albertville)
Ouvert tous les jours, midi et soir
(sauf dimanche et mardi soir,
et lundi toute la journée)
04 79 37 49 98
www.restaurant-fleurdesel.fr