

)

Auberge de l'ours



Au fil de notre carte, vous découvrirez des mets entièrement Fait Maison par notre Chef Alain Figuet et son équipe, il porte une attention particulière au choix et à l'origine des produits qu'il utilise et privilégie les produits locaux, en agriculture raisonnée ou en pêche durable.

Pour le choix des vins, nous avons choisi de mettre en avant des viticulteurs locaux et d'ailleurs, mais on porte surtout un point d'honneur à les choisir en Biodynamie, Demeter ou agriculture raisonnée.

L'Auberge de l'ours, c'est aussi et surtout un moment choisi de convivialité, de simplicité et de respect.

Tous nos plats sont réalisés Maison avec des produits de premier choix, frais et sélectionnés par nos producteurs pour leurs qualités organoleptiques.

Nous portons un point d'honneur à ces valeurs qui enrichissent notre métier et qui vous apportent plaisir et satisfaction dans vos assiettes.

Nous nous réjouissons de vous accueillir du lundi au dimanche midi et soir mais aussi pour vos repas d'entreprise, fête de famille, anniversaire...

Bon Appétit !

Apéro !

Planchette de Charcuterie Suisse
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable et gelée de pissenlits Maison
16,-

L'Os à moelle gratiné à l'ail et persil
16.-

Sardines millésimées 2019 « La Perle des Dieux » Maison Joulin
18.-

Terrine de campagne Maison, toast et pickles
18.-

A Partager ou Pas !

Le Feu

Le Saumon

D'Écosse Label Rouge, Fumé par nos soins, chou rouge en texture

Entrée : 22.-

Le Foie gras

Poêlé, Façon Meurette, oignons caramélisés, champignons, lardons

Entrée : 26.-

L'Air

Le Cèpe

En ravioles Maison, effervescence des sous bois

Entrée : 18.-

L'Eau

Le Poulpe

Rôti à la plancha, pois chiches, piquillos, oignons frits

Entrée : 23.-

Le Bar

Ceviche, citron vert, grenade, coriandre, fleurs de montagne

Entrée : 21.- Plat : 39.-

Le Turbot

Rôti, ravioles Maison aux cèpes, curry soja

Plat : 48.-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché Maison pommes frites ou pâtes sauce tomate Maison

1 boule de glace

La Terre

Le Bœuf

De la ferme de Reynold Ginier à Vers L'Église, En tartare, coupé au couteau, pommes frites Maison à la graisse de bœuf, pommes de terre de chez Schwitzgebel à Bex

Plat : 39.-

Le Lièvre

A la Royale, sauce au Bassam 69%, garniture chasse

Plat : 62.-

Le Ris de veau

Rôti au beurre, cèpes et topinambours en structure, jus court

Plat : 48.-

Le Cerf et le Chevreuil

Terrine de chasse Maison, pickles, saladine

Entrée : 21.-

Le Cerf

Entrecôte rôtie, sauce au poivre vert, garniture chasse

Plat : 45.-

Le Chevreuil

La selle rôtie entière pour 2 personnes, sauce Grand Veneur, garniture chasse

Plat : 68.-/pers

L'Ether

Paris-Brest

Pâte à chou, crème praliné et chouchou

15.-

Le Pain Perdu

Banane, caramel, glace vanille Bourbon

11.-

La Figue de Solliès A.O.P.

Crue et cuite au Porto, cheesecake, citron vert

15.-

Coffee Grain

En trompe l'œil comme un opéra, glace arabica Maison

16.-

La Tarte Maison

Selon le marché

8.-

Les Glaces et Sorbets Maison

4.50 la boule

Notre personnel de salle est à votre service pour tout renseignement concernant vos intolérances ou allergies.

Origine des viandes et poissons : Foie gras : Sud Ouest France, Bœuf, Veau : Suisse, Porc : Suisse, Lièvre : Uruguay et Argentine, Chevreuil : E.U, Cerf : E.U, AUT, CZ, Bar : Grèce, Poulpe : Espagne, Turbot : Espagne