

Auberge de l'ours

A black silhouette of a bear walking from left to right, positioned below the title 'Auberge de l'ours'. The bear's body is solid black, and its legs are also solid black, giving it a simple, graphic appearance.

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.

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 !

A Partager

Terrine de gibier Maison, saladine et pickels

18,-

Pot O feu de langoustines au yuzu, légumes croquants et estragon

24,-

Ravioles de lièvre Maison, chou vert, jus chasse au cacao

23,-

Os à moelle Bateau rôtis à l'ail et fines herbes

16,-

Céviché de bar au citron vert, coriandre et fleurs de montagne

19,-

Pithivers de chasse au foie gras Maison, jus corsé

23,-

Planchette de Charcuterie Suisse

24,-

Les fromages de la Laiterie du Petit Diable

16,-

Velouté de courge muscade, écume noix

12,-

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

Les Plats

Filet de turbot rôti, crumble d'épinards aux cèpes et noix,
écume châtaigne et beurre à l'absinthe

44,-

Médailles de chevreuil dans la selle, garniture chasse et sauce Grand Veneur

55,-

Fricassée de ris de veau aux chanterelles, racines en structures

45,-

La chasse du moment sur demande

(prix du marché)

Burger du Diable, steak haché Maison, oignons confits, lard fumé
fromage de la Ferme du Loup Bio, sauces Maison, pommes country Maison au paprika /

26,-

Végétarien : Steak comme un falafel : 24,-

Entrecôte de Bœuf maturée 6 semaines, beurre Café de l'Ours,
pommes country et légumes de saison

45,-

Fondue moitié-moitié de la Ferme du Loup Bio(min 2 pers)

24,-/pers

Risotto aux chanterelles

28,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché pommes country ou pâtes sauce tomate maison

1 boule de glace

Les Desserts

L'Envie du Diable

15,-

Me Prends pas pour une Poire Hélène !

14,-

Paris-Brest

15,-

Parfait glacé au miel de Altitude Miel 1350 m

13,-

What else ?

13,-

Nos sorbets arrosés

15,-

Boule de glace

(Fraise, Citron vert, Chocolat, Vanille, Caramel, Café, Abricot, Poire,)

3,90

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.

La Formule du midi :

Du lundi au vendredi

Plat du jour 21,-

(servi avec une entrée de saison)