

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.

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 campagne Maison et pickles de moutarde

17,-

Pot O' feu de langoustines au yuzu, légumes fondants

22,-

Ceviche de bar, grenade, citron vert et coriandre

19,-

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

16,-

Terrine de Foie gras de canard Maison, gelée passion-arabica

26,-

Gravelax de truite au gin de Leysin, asperges vertes de Provence et calamansi

19,-

Artichaut vapeur, vinaigrette acidulée

14,-

Planchette de Charcuterie Suisse

24,-

Les fromages de la Laiterie du Petit Diable

16,-

Velouté de potimarron, écume muscade et noix

14,-

Les Plats

Dos d'Ombre Chevalier de fontaine, poireaux et topinambours en structures, beurre blanc à la livèche

42,-

Fricassée de ris de veau aux morilles et vin Jaune, risotto d'orge et poivrade frit

49,-

Comme une Bouille à Baisse

Servie en cocotte à partager (min 2 pers)

48,-/pers

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,-

Côte de Bœuf maturée 6 semaines, beurre Café de l'Ours, pommes country et
légumes de saison (800 à 900g à partager)

140,-

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

24,-/pers

Risotto aux asperges vertes de Provence et ail des ours

32,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 boisson au choix

Steak haché pommes country ou pâtes sauce tomate maison

1 boule de glace

Origine des viandes et poissons : Canard : France, Ombre : Suisse, Bœuf, Veau : Suisse, Porc : Suisse, Bar : Corse et Atlantique, Saint Pierre : Atlantique, Rascasse : Atlantique Langoustines : Afrique du sud

Les Desserts

Crèmeux chocolat Bassam 69 %, mousseline tonka, citron vert et mendiants

14,-

Tarte au citron revisitée, gel yuzu

14,-

Paris Brest

14,-

Délice du Diable

(crème de Gruyère, bricelets, glace vanille et vin cuit)

15,-

Nos sorbets arrosés

15,-

Boule de glace

(Fraise, 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 salade verte ou soupe du jour)