

Auberge de l'ours

A black silhouette of a bear walking from left to right, positioned below the text 'Auberge de l'ours'. The bear's body is solid black, and its legs are also black, with the front legs slightly raised as if in mid-stride. The bear is centered horizontally under the text.

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,-

Ravioles de langoustines, écume de gingembre

22,-

Omble de fontaine mariné à la tahina, persil et sumac

21,-

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

16,-

Gravelax de truite au Gin de Leysin, asperges vertes du Rhône et calamansi

19,-

Artichaut vapeur, vinaigrette acidulée

14,-

Planchette de Charcuterie Suisse

24,-

Les fromages de la Laiterie du Petit Diable

16,-

Soupe froide de cosses de petits pois et sésac de la Laiterie

14,-

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

Les Plats

Pluma Ibérique, jus du Diable, mousseline de carotte aux épices
et panisses aux olives

47,-

Fricassée de ris de veau aux morilles et vin Jaune,
risotto au parmesan et Asperges blanches du Rhône

49,-

Ballottine de volaille farcie à l'estragon, jus court,
gratin Dauphinois et légumes printaniers

38,-

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

Végétarien : Steak comme un falafel : 24,-

26,-

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 Asperges vertes du Valais et ail des ours

32,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché pommes country ou pâtes sauce tomate maison

1 boule de glace

Origine des viandes et poissons : Poulet : Suisse, Omble : Suisse, Bœuf, Veau : Suisse, Porc : Suisse et Espagne,

Langoustines : Afrique du sud

Les Desserts

Sphère chocolatée, feuillantine pralinée, crème glacée vanille Bourbon

15,-

Tarte au citron revisitée, gel yuzu

14,-

Paris-Carpentras

14,-

Désir du Diable

(crème de Gruyère, compotée de rhubarbe, sablé Breton, glace vanille)

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 entrée de saison)