



L'Ours et les Terroirs

Velouté de moules au curry
Caille confite, champignons marinés,
Émulsion de pruneaux



Saumon légèrement fumé cuit à basse température
Volaille marinée, écrasée de pois des champs



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

28 euros Prix nets – Boissons non comprises





Les Plaisirs de la Table

Soupe de châtaignes aux écrevisses
Raviolis de courgette, chair de crabe
Pied de porc farci au foie gras



Filet d'omble, beurre d'huître, fondue de poireaux
Daurade royale tapenade, crème de poivron
Poêlée d'elyantis noix de St Jacques, cuisinés au beurre salé



Filet de pintade, poivre de séchouan, *légumes croquants*
Terrine de lièvre servie chaude, *betterave et céleri en purée*
Carré d'agneau, fricassée de légumes d'hiver



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

44 euros Prix Nets-Boissons non comprises
*** 36 euros proposé en 2 plats ***





Les Gourmandises de L'Ours

Foie gras de canard cuit au torchon



Coquille en coquille, beurre aux condiments



Turbo bouillon parfumé, coco de Paimpol



Fraîcheur



Croustillant de cailles aux champignons



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

54 euros Prix Nets-Boissons non comprises





Le Délice de l'Ours

Prélude



Homard du vivier, beurre de corail



Fraîcheur



Filet de bœuf lardé de foie gras chaud



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

69 euros Prix Nets-Boissons non comprises





La Carte Gourmande

Coupe aux agrumes, et croustillant



Baba au rhum, banane fondante



Crumble inversé, crème aux noix, poire au vin



Mille feuilles façon saint-honoré



Velours au chocolat



Symphonie de Dessert

Notre Chef Pâtissier souhaite que vous choisissiez votre dessert dès le début du repas.

