



L'Ours et le Terroir



Sablé Cantal et amandes - champignons marinés
Cœurs de canard Mulard en persillade



Filet d'omble, légumes germés et jeunes pousses
Lapin confit, galette de pommes de terre aux herbes



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

28 euros Prix nets - Boissons non comprises

*Printemps/Été
2010*





Les Plaisirs de la Table



Emulsion d'asperges, légumes crus et cuits, *vinaigrette à l'orange*
Rouget en escabèche, taboulé provençal
Pressé de cochon, choux croquant



Saumon légèrement fumé, *cuit à basse température, parfum de vanille*
Daurade royale en pot-au-feu, crème de cocos blancs
Coquillages et cabillaud, jus de légumes épicés



Cervelle de veau panée aux noisettes, vinaigre de framboises
Bœuf en deux cuissons, tuile au bleu d'Auvergne
Filet de kangourou grillé sauce barbecue



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

42 euros Prix Nets - Boissons non comprises
*** 34 euros proposé en 2 plats ***

Printemps/Eté
2010





Les Gourmandises de l'Ours



Foie gras de canard cuit au torchon



Grosses crevettes grillées, huile d'olive de la vallée des Baux de Provence,
piment d'Espelette



Dos de bar pané aux herbes en kadaïff, ail des ours



Fraîcheur



Minute de canette et asperges vertes aux morilles



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

52 euros prix nets - Boissons non comprises

*Printemps/Été
2010*





Le Délice de l'Ours



Prélude



Homard du vivier, beurre de corail



Fraîcheur



Filet de bœuf lardé de foie gras de canard



Chariot de Fromages d'Auvergne



La Carte Gourmande

68 euros Prix Nets - Boissons non comprises

*Printemps/Été
2010*





La Carte Gourmande



Caramel mou au beurre salé, sorbet au chocolat



Rhubarbe et fraises en gratin



Gros macaron tutti frutti



Déclinaison de framboises



Délice chocolat pistaches



Symphonie de Dessert

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

*Printemps/ Eté
2010*

