

)

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, with the front legs slightly raised as if in mid-stride.

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 ou Pas !

Terrine de campagne Maison, saladine et pickles
18,-

Cassolette d'écrevisses et lard paysan aux asperges vertes,
bisque de crustacés
25,-

Fines lamelles de bœuf de chez Reynold Ginier fumées par nos soins,
condiments grenade, huile de sapin et beurre de cacahuètes
19,-

Os à moelle Bateau rôtis à l'ail et fines herbes
16,-

Comme un sushi de Sérieole, coriandre, citron vert
23,-

Foie gras de canard poêlé, écume de châtaignes et balsamique
26,-

Ravioles Maison de chèvre de la Laiterie du Petit Diable,
écume de petits pois
19,-

Planchette de Charcuterie Suisse
24,-

Les Fromages de la Laiterie du Petit Diable et gelée de pissenlits Maison
16,-

Velouté Dubarry, noisettes torréfiées
12,-

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

Les Plats

Dos de Bar de Ligne, artichauts barigoules, beurre monté au yuzu
52,-

Onglet de Bœuf rôti, jus à l'échalote,
légumes printaniers
29,-

Ris de Veau aux morilles, moelleux de pommes de terre
49,-

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,-

Burger Végétarien : Steak comme un falafel
24,-

Côte de Veau rôtie, mousseline de pommes de terre
à la truffe Noire du Périgord et carotte nouvelle
54,-

Fondue moitié-moitié de la Ferme du Loup « Bio »(min 2 pers)
25,-/pers

Risotto Acquerello aux pleurotes
25,-

Menu enfant 18,- (- de 12 ans)

1 sirop au choix

Steak haché Maison pommes country ou pâtes sauce tomate Maison

1 boule de glace

Les Desserts

Baba Cool !

(Baba au rhum Canero, ananas rôti, glace Maison Tonka)

16,-

La Tarte Maison

8,-

Le Pain Perdu « banane caramel » et glace Maison vanille

11,-

Paris-Carpentras

(Pâte à chou, crème légère à la vanille bourbon et fraises Cléry, sorbet fraise maison)

15,-

Tarte au citron revisitée, gel estragon et sorbet Maison mandarine

14,-

Nougat glacé d'Antoine, rhubarbe acidulée

14,-

Nos sorbets arrosés

15,-

Boule de glace

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

3,90 la boule

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

Entrée + Plat du jour 23,-