

# Hôtel - Restaurant Le Ban de l'Ours

Ouvert d'avril à octobre



## Menus et Carte Restaurant

Le BAN de L'OURS vous SOUHAITE BON CHOIX...

# Menu Gourmand

## Gourmet Menu

Le Chef Jérôme vous propose jusqu'au 20 octobre  
Le soir du mardi au vendredi et le midi du samedi et dimanche

**45€**  
S et TC

### Duo des montagnes

(médaillon de caille aux morilles / terrine de porc myrtille/ail des ours)  
et oignons confits

*ou*

### Trilogie de poissons et sa crème fouettée au vinaigre d'argousier

(truite fumée marinée à l'aneth, filet de rouget, saumon Bellevue)



### Ombre chevalier aux amandes rôties

Ecrasée de pomme de terre à l'ail, brunoise de légumes et sauce safranée aux écrevisses

*ou*

### Grenadin de veau sauce cèpe et mousseron (cuisson rosée)

Gratin Dauphinois, poêlée de légumes, tomate provençale



### Carte des desserts

Quail ballotine with mushrooms,

or

Fish trilogy whipped cream with vinegar

(smoked trout, red mullet, salmon)



Arctic char with almonds,

Mash potatoes, vegetables and tomato confit

or

Veal grenadin with porcini and mousseron sauce,

Gratin Dauphinois, vegetable, Provençal tomato



Choice of desserts on the menu



# Menu à la carte

## Choice of Gourmet Menu

- Duo des montagnes** **22€**  
(médaillon de caille aux morilles / terrine de porc myrtilles/ail des ours) et oignons confits  
*Quail medaillon with morel mushrooms/blueberry pork terrine and wild garlic*
- Trilogie de poissons et sa crème fouettée au vinaigre d'argousier** **24€**  
(truite fumée marinée à l'aneth, filet de rouget, saumon Bellevue)  
*Fish trilogy whipped cream with sea buckthorn vinegar  
(smoked trout, red mullet, salmon)*
- Ombre chevalier aux amandes rôties** **27€**  
Pomme de terre en purée à l'ail, brunoise de légumes et sauce safranée/écrevisses  
*Arctic char with almonds,  
Mashed potato with garlic, decid vegetables and saffron sauce screws*
- Grenadin de veau (cuisson rosée) sauce cèpes et mousseron** **27€**  
Gratin Dauphinois, poêlée de légumes, tomate provençale  
*veal grenadine with porcini mushroom and mousseron sauce,  
Gratin Dauphinois, vegetables, Provençal tomatoes*
- Tournedos de canard sauce cèpes et mousseron** **27€**  
Gratin Dauphinois, poêlée de légumes, tomate provençale  
*Tournedos of duck with porcini mushroom and mousseron sauce,  
Gratin Dauphinois, vegetables, Provençal tomatoes*
- Assiette du Valgo** **20€**  
Jambon cru de montagne, Tourtons, ravioles du Valgo et miel, salade  
*Country ham with assortment of régional's spéciality and salad*