

## ENTRÉES

- <b>Foie gras de canard</b> du sud-ouest « IGP Rougié » mi-cuit maison, relevé au cognac et chutney de myrtilles.	18,50€
<b>Verre de vin moelleux « Pakhus»</b> (Vin de Savoie Philippe Ravier) très bel accord avec notre foie gras	6,50€
- <b>Chiffonnade de Cecina</b> « IGP de Léon » Bœuf séché, fumé, affiné pendant 12 mois	13,50€
- <b>Tataki de bœuf</b> « soja, gingembre, sésame... »	13,00€
- <b>Soupe à l'oignon</b> gratinée au beaufort	9,50€
- <b>Briochette d'escargots</b> , crémeux à l'ail noir	14,00€
- <b>Truite fumée</b> par nos soins, crème aux herbes	13,00€

## PLATS

- <b>Magret de canard</b> du sud-ouest « IGP » sauce au cidre et miel de Savoie, pommes et châtaignes.	26,50€
- <b>Filet de bœuf</b> sauce au poivre fermenté	32,00€
- <b>Filet de bœuf Rossini</b> , escalope de foie gras et truffe	39,00€
- <b>T-bone de veau</b> , sauce au bleu de Bonneval	26,50€
- <b>Agneau de 7 heures</b> , jus au thym.	26,00€
- <b>Tartare de bœuf</b> charolais au couteau 180gr, frites maison.	20,00€
- <b>Omble chevalier</b> sauce légère citron-estragon	29,00€
- <b>Burger raclette de l'Ours Blanc</b> , frites maison. "Option végétarienne + 1,00€"	19,50€
- <b>Côte de bœuf Racée</b> « environ 1kg » Servie pour 2 personnes avec frites maison, légumes et salade.	90,00€

Nos viandes sont servies avec leurs garnitures du moment (**non modifiable**)

- Supplément Frites : 4,50€
- Supplément Salade verte : 3,50€