

Hôtel–Restaurant Le Ban de l'Ours

Ouvert d'avril à octobre

Menus et Carte du Restaurant



Le Ban de l'Ours vous souhaite un bon choix

Menu Gourmand

45€ S.&T.C.

*Le Chef Jérôme vous propose jusqu'au 19 octobre 2025 :
Le soir du mardi au vendredi et le midi du samedi et dimanche*

Duo des montagnes

(Médailillon 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)



Omble 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



Gourmet menu

*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

Service et taxes compris

Duo des Montagnes	22€
(Médailillon de caille aux morilles / terrine de porc myrtilles/ail des ours & oignons confits) Quail medaillon with morel mushrooms/blueberry pork terrine and wild garlic	
Trilogie de Poissons & crème fouettée au vinaigre d'argousier	24€
(Truite fumée marinée à l'aneth, filet de rouget, saumon Bellevue) Fish trilogy & whipped cream with argousier vinegar (smoked trout, red mullet, salmon)	
Escalopes de foie-gras poêlées	30€
(Pomme fruit et caramel au vinaigre de framboise) Pan-fried foie gras escalopes Apple fruit and raspberry vinegar caramel	
Omble chevalier aux amandes rôties	28€
(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 mousserons	28€
(Gratin Dauphinois, poêlée de légumes, tomate à la provençale) Veal grenadine with porcini mushroom and mousseron sauce, Gratin Dauphinois, vegetables and Provençal tomatoes	
Magret de canard sauce miel et vinaigre balsamique	29€
(Douce purée, poêlée de légumes) Magret duck with honey sauce and balsamic vinegar Sweet mashed potatoes and vegetables	
Filet de boeuf mariné à l'échalote	26€
(Gratin Dauphinois, légumes braisés, tomate provençale) Gratin Dauphinois, vegetables, Provençal tomatoes	
Assiette du Valgaudemar	20€
(Jambon cru de montagne, tourtons, ravioles du Valgo' et miel, salade) Country ham with assortment of regional's speciality, honey and salad	