



URSUS

Le Chef Clément Bouvier est heureux de vous accueillir dans son univers, le temps d'une balade en forêt ...

Les menus sont élaborés autour de produits de saison que nous offre la nature. Découvrez vos plats au fur et à mesure du service.

Menu 1874 mètres **88€**

Menu 2127 mètres **108€**

Menu 3032 mètres **128€**

Un repas est un moment de partage, et dans un souci d'équilibre, le même menu sera servi pour l'ensemble de la table.

Nos fournisseurs

Légumes	Adrien Billard (La Motte-Servolex, Savoie)
Truffes	Hugo Dumas (Rougiers, Var)
Viandes	Olivier Metzger (Rungis, Paris) Bruno Revel (Chambéry, Savoie) Nadège et Nicolas Blanc (Vulmix, Savoie)
Poissons	Philippe Nadaud (Chambéry, Savoie) Olivier Parpillon (Bourdeau, Savoie)
Fromages	Caves d’Affinage de Savoie (Rognaix, Savoie)
Persillé de Tignes	Paulette Marmottan (La Savine, Savoie)
Bleu de Termignon	Frederic Muller (Termignon, Savoie)
Lait	Nadège et Nicolas Blanc (Vulmix, Savoie)
Beurre	Coopérative de Bourg St Maurice (Savoie)
Pains	Maison Chevallot (Séez, Savoie)
Chocolats	Sandrine Chappaz (Saint-Laurent-du-Pont, Isère)