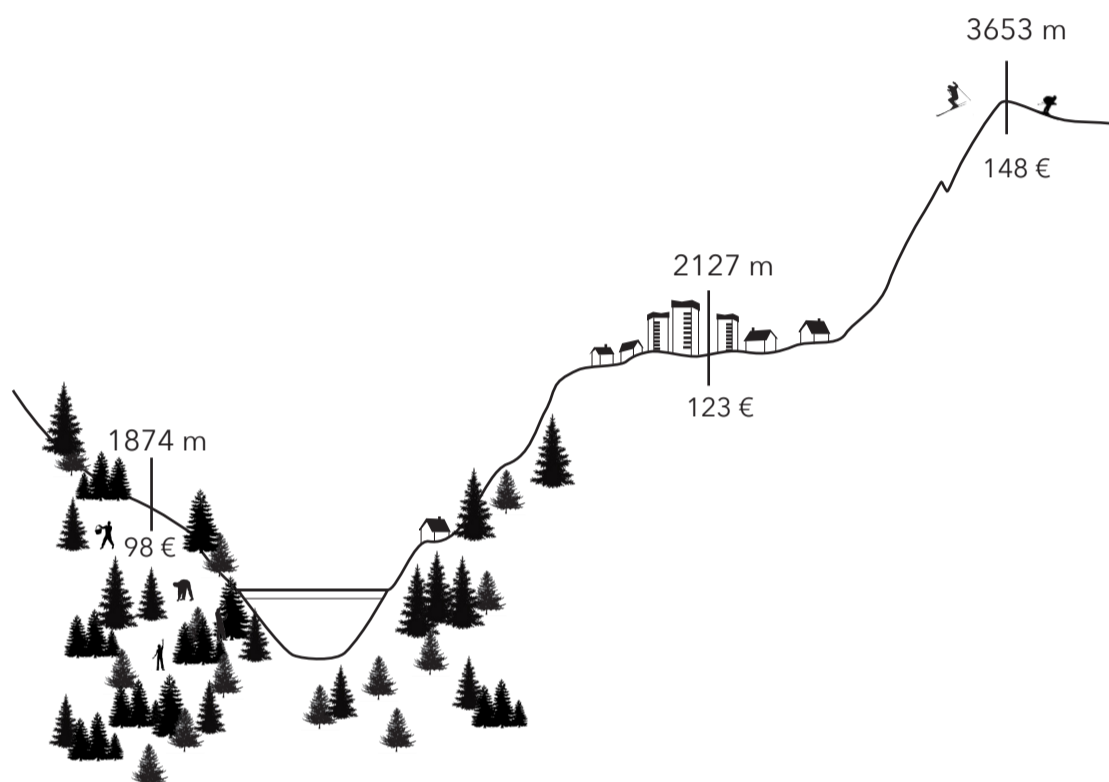




URSUS

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 locaux et de saison que nous offre la nature.
 Découvrez vos plats au fur et à mesure du service.



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

Ceux sans qui rien ne serait possible ...

Fruits & Légumes	Adrien Billard (La Motte-Servolex, Savoie)
Viandes	Frédéric Limbarinu (Séiez, Savoie)
	Bruno Revel (Chambéry, Savoie)
	Nadège et Nicolas Blanc (Meyrieux-Trouet, Savoie)
	Alain et Daniel Raymond (Ayrens, Cantal)
	Maison Milleret (Chambéry, Savoie)
	Véronique Iannuzzi (Les Echelles, Savoie)
Poissons	Olivier Parpillon (Bourdeau, Savoie)
	Famille Petit (Chamousset, Savoie)
Escargots	Pierre Le Moullec (La Chavanne, Savoie)
Truffes	Gilbert Hugou-Dumas (Rougiers, Var)
Fromages	Paulette Marmottan (La Savine, Savoie)
	Frederic Muller (Termignon, Savoie)
	Caves d'Affinage de Savoie (Rognaix, Savoie)
Lait & Beurre	Coopérative de Bourg St Maurice (Savoie)
Pains	Maison Chevalot (Séiez, Savoie)
Chocolats	Sandrine Chappaz (Saint-Laurent-du-Pont, Isère)
	Nicolas Berger (Versailles, Yvelines)
Infusions	Christophe Vallaz (Essert-Blay, Savoie)
Coutellerie	Jean-Loup Baltrand (St Genix-sur-Guiers, Savoie)