



URSUS

Chers hôtes,

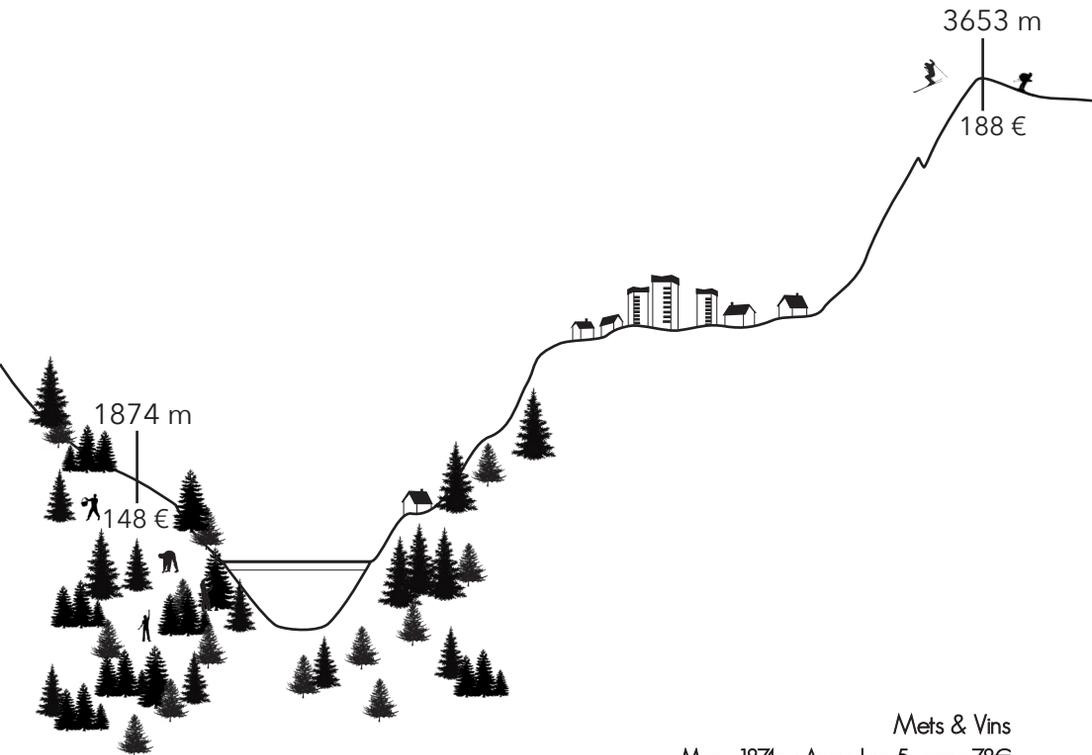
Soyez les bienvenus au cœur de cette forêt imaginée à mon retour en Savoie.

Ici, sous cet épais feuillage, les menus sont élaborés autour de produits locaux et de saison que nous offre la nature si chère à mes yeux dans notre belle région.

Découvrez le meilleur de mes producteurs, sans qui rien ne serait possible, le tout sublimé par mes équipes, en cuisine et en salle, qui travaillent chaque jour avec passion pour vous offrir cette expérience unique.

En vous souhaitant une belle balade,

Clément Bouvier



Mets & Vins

Menu 1874m : Accord en 5 verres 78€

Menu 3653m : Accord en 5, 6 ou 7 verres 78€, 98€ ou 118€

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 ...

LÉGUMES	Adrien Billard (La Motte-Servolex, Savoie)
VIANDES	Bruno Revel (Chambéry, Savoie) Maison Milleret (Chambéry, Savoie) Alain et Daniel Raymond (Ayrens, Cantal)
POISSONS	Olivier Parpillon (Bourdeau, Savoie) Famille Petit (Chamousset, Savoie)
TRUFFES	Gilbert Hugou-Dumas (Rougiers, Var)
CHAMPIGNONS	Maison des champignons (La Motte-Servolex, Savoie)
NOIX	Benjamin Saudino (Laissaud, Savoie)
FROMAGES	Famille 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 Chevallot (Val d'Isère, Savoie)
CHOCOLATS	Sandrine Chappaz (Saint-Laurent-du-Pont, Isère) Nicolas Berger (Versailles, Yvelines)
INFUSIONS	Stéphane Meyer (Jura)
COUPELLERIE	Jean-Loup Balitrand (St Genix-sur-Guiers, Savoie)
PAPETERIE	In-Pressco (Aix-les-Bains, Savoie)