

# LA TABLE DE L'OURS

LA TABLE DU CHEF ANTOINE GRAS



*Dessin original*  
FABIEN VERSCHAERE

# SENTIER LIBRE

190

*PREMIERS PAS*

I

Foie gras doré

Paysanne de betterave

Vierge de gentiane et persil



Huître à l'étouffée de chou

Feuilles tombées et fermentées

Quintessence de bouillon de potée



Céleri contisé de moelle

Perles potagères

Réduction de pot-au-feu

*EAUX DOUCES & MARINES*

II

Perche du Léman

Épinards

Velours de vin jaune à l'oseille

Truite d'eau vive à peine fumée

Oignons grelots et genévrier

Soyeux de mondeuse et verjus



ALPAGES

35

Les fromages de nos montagnes

---

PRAIRIES & MONTAGNES



III

Chevreuil au sautoir

Carotte à l'étouffée et fermentée

Jus de civet de carotène

Cochon de ferme

Endives canailles

Jus aigrelet



ASCENSION FINALE

IV

Vanilles d'origines

Genièvre d'ici

Hollandaise des gousses

Pomme au four

Salade d'herbes

Glacé de cidre



LA TABLE DE L'OURS

# REFUGE

*Laissez-vous guider par Antoine  
pour une grande balade au rythme de l'hiver  
en sept étapes...*

220





ACCORD D'ORIGINE...  
À LA DÉCOUVERTE  
DE LA RÉGION NATALE  
DE MAGALI

150

---

ACCORD D'EVASION...  
APPELLATIONS, DOMAINES,  
MILLÉSIMES

240