

LA TABLE DE L'OURS

LA TABLE DU CHEF ANTOINE GRAS



Dessin originel

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



Asperge blanche

Cochonnaille

Sabayon « Gribiche »

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



PRAIRIES & MONTAGNES



III

Veau de Val-d'Isère

Morilles étuvées à l'ail des ours

Jus condimenté



Fin Gras du Mézenc

Bintje à la moelle

Jus aigrelet



ALPAGES

35

Les fromages de nos montagnes



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'ÉVASION...
APPELLATIONS, DOMAINES,
MILLÉSIMÉS

240