

 **Menu du 31 décembre 2025 *La Table de l'Ours*****60 euros/personne****Amuse-bouche du Chef** **Entrées****Foie gras poêlé · Sauce à la figue**

Fondant, gourmand, aux notes fruitées

**Carpaccio de Saint-Jacques · shiso, miel & citron**

Frais, délicat

 **Poisson****Sandre en croûte hivernale aux noix de pécan,  
posé sur une fondue de poireaux** onctueuse et parfumée **Intermède****Trou Auvergnat**

Une pause givrée et emblématique de notre terroir

 **Viande****Magret de canard rôti, juste rosé,  
sauce teriyaki,**

accompagné de **pommes dauphines aux truffes** et d'une **mousseline de panais**  
aérienne et douce

 **Fromages****Sélection de fromages affinés d'Auvergne**

Miel, pain aux noix et tradition locale

 **Dessert****Craquant meringué · crème vanille & fruits frais**

Léger, croustillant, doux et fruité pour finir l'année sur une note gourmande

## Suggestion Accords Mets & Vins — 35,00 €

### Apéritif maison

### Entrées

#### **1** Foie gras poêlé, sauce à la figue

 1 verre de **vin blanc**

#### **2** Saint-Jacques

 1 verre de **vin blanc**

### Plats

#### **3** Sandre posé sur fondue de poireaux + légumes racines

 1 verre de **vin rouge**

#### **4** Magret de canard, pommes dauphines aux truffes

 1 verre de **vin rouge**

### Fromage

#### **5** Sélection de fromages affinés

 1 verre de **vin rouge**

### Dessert

#### **6** Craquant meringué, crème vanille & fruits

 1 coupe de **Champagne**