

RESTAURANT, PRÊLES

LA TABLE DE L'OURS

Respecter les saisons, privilégier les produits locaux et travailler en direct avec les producteurs et les éleveurs ; trois principes de base qui illustrent parfaitement une vision responsable de la gastronomie. C'est un engagement qui commence au marché et qui se termine dans votre assiette. Le jeune chef collabore étroitement avec les agriculteurs pour sélectionner les variétés à cultiver. S'il est souvent souhaitable de revenir à d'anciennes variétés de légumes ou de céréales plus pures, Manuel reste conscient qu'il faut tout de même que tout le monde y trouve son compte et que le rapport entre culture et récoltes soit équilibré. Même si un menu végétarien est proposé, il n'est pas question de supprimer totalement la viande. Mais de la viande en toute conscience, réservée pour le plat principal. Élevage respectueux de l'animal et utilisation de tous les morceaux, y compris les moins nobles qu'on retrouvera dans la charcuterie maison, les terrines ou les fonds longuement mijotés qui seront à la base de sauces très goûteuses. Il en va de même pour les légumes. Ce que la ménagère jette, la brigade en fait des émulsions, des huiles ou des réductions qui ravissent les papilles. Les desserts, eux aussi, sont affinés avec minutie pour diminuer le taux de sucre au maximum et les rendre légers et savoureux.



CONTACT

La Table de l'Ours
La Chaîne 6
2515 Prêles

+41 32 315 10 40
+41 79 755 12 85
info@latabledelours.ch
latabledelours.ch

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi 15:00 - 23:00
Jeudi - Dimanche 08:00 - 23:00

