

Le dîner étoilé à 90 € : l'audace de L'Ours en semaine



À Vincennes, L'Ours, table étoilée de Jacky Ribault, dévoile un nouveau menu pensé pour les soirs de semaine : La Roche-aux-Fées. Une proposition à la fois exigeante et accessible, servie uniquement le soir, du mardi au jeudi, pour celles et ceux qui souhaitent vivre une expérience gastronomique complète... sans s'attarder jusqu'à la dernière heure.

Une table étoilée, en toute simplicité

Proposé au prix de 90 euros, le menu La Roche-aux-Fées se compose d'amuse-bouches, d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et de mignardises. Une partition resserrée, volontairement fluide, qui permet de dîner plus tôt, plus librement, sans renoncer à la précision et à l'émotion d'une table étoilée.

Pensé pour les soirs de semaine, du mardi au jeudi, ce menu s'adresse autant aux habitués qu'aux curieux, à celles et ceux qui ne souhaitent pas forcément s'engager dans un dîner en cinq ou six temps, mais recherchent la justesse d'une grande cuisine.

Un nom chargé de mémoire

Comme tous les menus de L'Ours, La Roche-aux-Fées puise son nom dans l'histoire personnelle de Jacky Ribault. En clin d'œil à son enfance, il évoque la célèbre allée couverte de La Roche-aux-Fées, à Essé, où le chef allait pique-niquer le week-end avec ses parents, à l'âge de sept ans.

Ce monument mégalithique, composé de plus d'une quarantaine de pierres formant un long couloir de pierre, fait partie de ces paysages fondateurs, à la fois mystérieux, simples et profondément ancrés dans la mémoire. Une source d'inspiration qui résonne avec la cuisine de Jacky : brute, sincère, émotionnelle.

Avec La Roche-aux-Fées, L'Ours affirme une nouvelle fois sa volonté de rendre la haute gastronomie plus en phase avec les rythmes contemporains.

L'Ours
10 rue de l'Église
94 300 Vincennes
Tel. 01 46 81 50 34
Du mardi midi au samedi soir

Menu La Roche-aux-Fées du mardi au jeudi le soir uniquement :
Amuse-bouches, entrée, plat, dessert, mignardises : 90 euros