



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Restaurant Gastronomique

« L'Ours »

« Notre seule quête étant de donner autant de plaisir que nous en avons en cuisinant ; afin de rester libre de nos envies et de nos choix du moment, afin de pouvoir sublimer les produits quand ils sont au sommet de leur goût.

Nous vous invitons à vous laisser guider à travers nos différentes créations sans en connaître par avance leur composition. »

Franck Reynaud



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



RELAIS &
CHATEAUX



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Restaurant Gastronomique « L'Ours »

« Ancré dans ma terre »

Balade Gourmande en 5 étapes Sfr. 155.-

Itinéraire sensoriel en 6 étapes Sfr. 175.-

*Expérience plus intense en 7 étapes** Sfr. 195.-

*Dans mon Univers en 8 étapes** Sfr. 205.-

*** Les menus 7 et 8 plats sont identiques pour l'ensemble des convives d'une table**

Vous souhaitez connaître le contenu de nos menus ? Nous vous invitons à vous rendre en 3^e page ci-dessous



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



RELAIS &
CHATEAUX

« ANCRÉ DANS MA TERRE »

Une cuisine de saison, respectueuse et humaine

La Marche d'Approche...

Féra du lac de Morat, kéfir de lait, herbettes anisées, genièvre

« La Tomate » des jardins du Rhône

Minestrone lacustre, sauge et poivre sauvage

L'Ascension...

Sandre du Tessin, courgette, safran de Venthône

Veau du Pays, roquette sauvage, hysope

Juste quelques mètres

Tomme affinée de la ferme des Trontières, abricot

Chèvre de Grimisuat, marjolaine

Le Sommet

Balade en forêt

Pêche, amande, piment