



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<sup>e</sup> 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*