



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 »

Une cuisine de saison, respectueuse et humaine

Balade Gourmande en 5 étapes Sfr. 170.-

Itinéraire sensoriel en 6 étapes Sfr. 190.-

*Expérience plus intense en 7 étapes** Sfr. 210.-

*Dans mon Univers en 8 étapes** Sfr. 230.-

*** 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

Randonnée gourmande en montagne

Mise en condition

Sérac de brebis, poitrine de cochon séchée, raisinet

Datérino, menthe poivrée, roquette sauvage

Veau, citron noir et raifort

La Marche d'Approche...

Fera de Pierre Schear, Gin, verjus

Lait d'avoine, chanterelles, viande séchée du Valais et noisettes

Aubergines et tomates des berges du Rhône

L'Ascension...

Sandre, safran de Venthône, fenouil et ail fermenté

Chevreuril d'été, courgette trompette, origan et marjolaine

Juste quelques pas...

Vacherin Fribourgeois rustique – cumin des prés – seigle

Le Sommet

L'abricot, Reine des prés, sucre brûlé

Petits fruits d'été, ortie

La descente

Œuf à la neige, aspérule odorante

Chocolat, myrtille sauvage