



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**



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  
Bœuf du Pays, citron noir et raifort*

## ***La Marche d'Approche...***

*Fera de Pierre Schear, Gin, Oxalys  
La Forêt : 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  
Chevreuil d'été, courgette trompette, origan et marjolaine*

## ***Juste quelques pas...***

*Vacherin Fribourgeois rustique – cumin des prés – seigle*

## ***Le Sommet***

*La pêche, Reine des prés, sucre brûlé  
Petits fruits d'été, ortie*

## ***La descente***

*Œuf à la neige, aspérule odorante  
Chocolat, myrtille sauvage*