



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*