



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

Poireaux, seigle et kumkuat.

Rillettes de truite fumée au bois de sapin, citron noir.

Bœuf, Cornalin. Topinambour

La Marche d'Approche...

Omble chevalier, chou rouge, panais, agrumes.

Œuf d'Icogne, céleri pomme, trompettes

Feuilles de pain, truffes noires.

Artichaut, bouillon alpin, orge perlée, petit salé, verjus de Corin.

L'Ascension...

Sandre, cardon, jus de carottes, oseille.

Renne, crucifères et épices chaudes.

Juste quelques pas...

Tête de moine réserve, seigle, cumin des prés, raifort.

Le Sommet

Pommes, miel de Chermignon, curry, Sarrazin, shizo vert du jardin.

Chocolat, Namelaka, gianduja, cardamome verte, timut.

La descente

Pain d'épices et orange confite.

Mandarine, gingembre.