



Hostellerie
du Pas de l'Ours ❁

LE MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

LE BISTROT DES OURS

Franck Reynaud

PANNA COTTA DE PANAIS,
POIVRE SAUVAGE, CRESSON ET SEIGLE

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD LAQUÉ AU VIN D'ÉPICES,
CONDIMENT RAISIN ET PRUNEAUX

BISCUIT MOELLEUX DE SANDRE AUX AGRUMES ET
CÈLERI POMME FUMÉ

CHAPON FERMIER "TRADITION"
POCHÉ-RÔTI À LA MARJOLAINE,
RUSTIQUE AUX TRUFFES ET CRÈME DE BOLET

GRUYÈRE "CARMEL" TRÉVISSE ET HUILE DE NOIX

BÛCHE N°31

BISCUIT DE NOËL

AU TARIF DE CHF. 115.- PAR PERSONNE - HORS BOISSONS