



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

La Mise en condition

*Choux rouge et lard d'alpage
Foie gras de canard, vin chaud et terre de seigle
Tarama lacustre
Carbonara de topinambours et diamant noir*

La Marche d'Approche...

*Truite des Grisons, jeunes poireaux et petit pois salés au caviar de Frutigen
Renne, genévrier et cynorhodon
Céleri pomme, aspérule odorante, praliné multigraines et truffes noires*

L'Ascension...

*Sandre du Tessin, asperges au citron et ail noir de Mr Eddy
Bœuf, échalote et Cornalin*

Juste quelques pas...

Tomme d'alpage de l'Er de Lens, seigle et feuilles d'hiver

Le Sommet

*Citron Meyer, rhubarbe et miel de Chermignon
Chocolat noir, noisettes et whisky*

La Descente

*Pommes et Génépi
Café fort et chocolat
Exotique et gianduja*