

Franck Reynaud

Le Réveillon de Noël

Restaurant Gastronomique l'Ours 🕄

Bouchées Alpines Foie gras - coing - cynorhodon Truíte sauvage -oseílle - cítron noir Chapon fermier - diamant noir Tomme crémeuse d'Anníviers, poire et seigle Café fort glacé et célerí pomme Bûche tradítíon noël 32

Au tarif de CHF. 220.par personne hors boissons

Mignardises et Chocolats

