

Menu spécial

SAINT-VALENTIN

Le Restaurant "l'Ours"
Franck Reynaud

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026



LE MENU

Bouchées apéritives

Amuse-bouche

“Battuta” de filet de boeuf à
l’huile d’olive extra vierge,
citron confit et caviar de Frutigen

Dos de bar sauvage au jus de bouillabaisse

Mignon de veau du pays rôti au
balsamique de myrtille et marjolaine,
strudel de topinambour et truffes noires

Vacherin Fribourgeois et focaccia aux céréales

Poires et amandes comme une “Bourdaloue”

Textures d’orange sanguine, vanille brûlée
et gingembre à l’hibiscus

Mignardises et chocolats

