

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

CHF. 210.- par personne (hors boissons)

