

*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)**

