



Menu de pâques

LE BISTROT DES OURS

Par Franck Reynaud

MENU DE PÂQUES

Amuse bouche

Marbré lacustre au calamansi,
Mesclun fleuri

Royale de morilles et asperges,
Balsamique de myrtille et émulsion d'ail des ours

Agneau Pascal aux aromates,
Primeurs à l'huile d'olive

Fraise au miel de montagne, rhubarbe au carcadet
et citron confit

Au prix de Sfr. 120.- par personne (hors boissons)



Easter Menu

LE BISTROT DES OURS

By Franck Reynaud

EASTER MENU

Amuse bouche

Calamansi marbled lake fish,
Floral mesclun salad

Morel mushroom and asparagus royale,
Blueberry balsamic vinegar and wild garlic emulsion

Easter lamb with herbs,
Early vegetables with olive oil

Strawberries with mountain honey, rhubarb with
carcadet and candied lemon

Price: Sfr. 120.- per person (excluding drinks)