



RESTAURANT LE BISTROT DES OURS, PAR FRANCK REYNAUD  
MENU DE NOËL 2022

AMUSE BOUCHE

MARBRÉ DE FOIE GRAS ET BOUQUETIN AU POIVRE DE  
MADAGASCAR,  
CONDIMENT COING ET PETIT PAIN AUX CÉRÉALES ET SEIGLE

RISOTTO D'ÉPEAUTRE, LÉGUMES RACINES AUX TRUFFES NOIRES ET  
ŒUF DE LA FERME D'ICOGNE

CHAPON FERMIER POCHÉ ET RÔTI AU VERJUS DE CORIN,  
GNOCCHI DE COURGE BUTTERNUT AU BEURRE D'ÉPICEA

NOUGAT DE CHÈVRE DU VALAIS AUX ABRICOTS SECS ET AMANDES  
GRILLÉES  
FOCCACIA AU CUMIN DES PRÉS

BÛCHE « TRADITION »

GLACE AU PAIN D'ÉPICES ET ZESTES DE MANDARINE

BISCUITS DE NOËL

AU PRIX DE SFR. 115.--, PAR PERSONNE HORS BOISSONS

