Hostellerie
du Pas de l'Ours

Le Réveillon de Noël

Restaurant Gastronomique l'Ours

Franck Reynaud

Menu

Bouchées Alpines

Marbré de foie gras et cerf,
condiment pomme et girofle,
brioche au magret fumé

Omble chevalier,
Bouillon de racines torrefiées,
Pomelos et poivre Timut

Chapon fermier et truffes noires

Gruyère affiné,
Frisée à l'ail noir et poireaux vinaigrette

Poire - Williamine

Bûche tradition noël 33

Mignardises

Au tarif de CHF. 240.-
par personne hors boissons

RELAIS & CHATEAUX