



RESTAURANT L'OURS, PAR FRANCK REYNAUD
MENU ST SYLVESTRE 2022-2023

BOUCHÉES ALPINES

CRABE, GINGEMBRE, POMELOS ET CAVIAR

NEIGE DE CRUCIFÈRE, SANDRE DU LAC DE MORAT ET ABSINTHE

HOMARD BLEU DE BRETAGNE, PANAIS ET PIMENT

ST PIERRE, VONGOLE VERACCI ET CITRON NOIR

VEAU DU PAYS, TRUFFES ET POIREAUX

MOITIÉ - MOITIÉ, SEIGLE, CHOCOLAT BLANC ET CAVIAR OSCIÈTRE

TEXTURES ET SAVEURS « À PARTAGER »

MIGNARDISES, CHOCOLATS ET COTILLONS

AU PRIX DE SFR. 360.--, PAR PERSONNE HORS BOISSONS

