Hostellerie
du Pas de l'Ours

Menu de Noël 2026

LE BISTROT DES OURS

PAR FRANCK REYNAUD

Amuse Bouche

Terrine de foie gras de canard,
gelée de vin chaud et brioche aux céréales.

Ravioles de truite fumée au safran et
céleri pomme.

Chapon poché-rôti "tradition" façon grand-mère,
Moelleux de pomme de terre aux truffes noires.

vacherin fribourgeois,
pain de seigle au beurre fermier et
cumin des prés.

Bûche numéro 33.

biscuits de Noël

CHF 145.- par personne, hors boissons

RELAIS & CHATEAUX