Hostellerie du Pas de l'Ours

Menu de St-Sylvestre

LE BISTROT DES OURS
PAR FRANCK REYNAUD

AMUSE-BOUCHE

Carpaccio de Sériole aux herbes anisées,
Lait Ribo salé au caviar Ona.

Ravioli ouvert de homard,
Céleri pomme et agrumes.

filet de boeuf du pays façon "rossini".

Tomme valaisanne,
abricots secs et pop corn de sarrasin.

crème glacée "pomme-tatin",
Financier au thé earl grey.

Création sucrée St-Sylvestre numéro 33

MIGNARDISES

CHF 260.- par personne, hors boissons

RELAIS & CHATEAUX