



Hostellerie  
du Pas de l'Ours ❁

# LE MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

## *LE BISTROT DES OURS*

Franck Reynaud

PANNA COTTA DE PANAIS,  
POIVRE SAUVAGE, CRESSON ET SEIGLE

---

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD LAQUÉ AU VIN D'ÉPICES,  
CONDIMENT RAISIN ET PRUNEAUX

---

BISCUIT MOELLEUX DE SANDRE AUX AGRUMES ET  
CÈLERI POMME FUMÉ

CHAPON FERMIER "TRADITION"  
POCHÉ-RÔTI À LA MARJOLAINE,  
RUSTIQUE AUX TRUFFES ET CRÈME DE BOLET

---

GRUYÈRE "CARAMEL" TRÉVISSE ET HUILE DE NOIX

---

BÛCHE N°31

---

BISCUIT DE NOËL

AU TARIF DE CHF. 115.- PAR PERSONNE - HORS BOISSONS