



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Franck Reynaud

Menu

Le Réveillon de Noël

Restaurant Gastronomique l'Ours



Bouchées Alpines

*Sandre du Tessin,
aspérule odorante et piment acidulé*

Oeuf doré, vin jaune et caviar Pétroussian

Homard bleu, jus corsé passion, gingembre

Turbot sauvage, artichauts, safran

Mignon de veau, truffes noires, topinambours

*Alpage de l'ère de Lens, balsamique de
pomme de la Jungfrau, trévisse et noix*

Création réveillon 2425

Mignardises et Chocolats

**Au tarif de CHF. 360.- par personne
hors boissons**