



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**