

Menu de la St Valentin

LE BISTROT DES OURS

Par Franck Reynaud

VENDREDI 14 FÉVRIER 2025

Amuses-bouches

Marbré de foie gras de canard et
Truffes noires, pain grillé et condiments

Cabillaud rôti au chorizo et à
L'huile d'olive

Jus de crustacés acidulé au kumquat

Filet de veau rôti et Piment d'Espelette,
Vitelotte et cresson

Pavlova aux agrumes et
Yoghourt glacé au shizo

Mignardises

Au prix de Sfr. 130.- par personne (hors boisson)

Menu for Valentine's Day

LE BISTROT DES OURS

By Franck Reynaud

FRIDAY, FEBRUARY 14, 2025

Amuses-bouches

Marbré of duck foie gras and
Black truffles, toast and condiments

Roasted cod with chorizo and
Acidulated shellfish juice with kumquat

Roasted veal fillet with Espelette pepper,
Vitelotte and watercress

Citrus Pavlova and
Frozen yoghurt with shizo

Mignardises

At the rate of Sfr. 130.- per person (Drinks not included)

Menü für den Valentinstag

LE BISTROT DES OURS

Von Franck Reynaud

FREITAG, 14. FEBRUAR 2025

Amuses-bouches

Marmorierte Entenleber und
Schwarze Trüffel, geröstetes Brot und Gewürze

Gebratener Kabeljau mit Chorizo und
Saure Krustentierjus mit Kumquat

Gebratenes Kalbsfilet und
Piment d'Espelette, Vitelotte und Kresse

Pavlova mit Zitrusfrüchten und
Gefrorener Joghurt mit Shizo

Mignardises

Zum Preis von Sfr. 130.- pro Person (Getränke nicht inbegriffen)