



Hostellerie
du Pas de l'Ours



Effervescence au sommet Un anniversaire d'exception

Le Jeudi 6 Mars 2025

*Pour l'anniversaire de l'Hostellerie du Pas de l'Ours,
Franck Reynaud et la maison Laurent Perrier s'associent pour une expérience inoubliable
autour d'un diner Gastronomique en accord Mets & Champagnes*

Les bouchées Alpines

Laurent-Perrier cuvée Héritage

Carbonara de topinambour

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015

Vinaigrette d'asperge et caviar de Frutigén

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°26

Truite sauvage au jus de chou rouge et

Yoghourt à la main de Bouddha

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°25

Ravioli vapeur de racines rouges

Au wasabi d'ici et gingembre

Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2012

Sandre poché à l'huile de livèche,

Orge perlé

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°23

Nuage de chèvre frais de Grimisuat,

Pourpier et terre de seigle

Laurent-Perrier Ultra Brut

Pomme et rhubarbe "Tatin",

Crème glacée à la reine des prés

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

CHF. 450.-

Accord Mets & Champagne





Hostellerie
du Pas de l'Ours



Effervescence at the top An exceptional anniversary

Thursday, March 6, 2025

*For the anniversary of the Hostellerie du Pas de l'Ours,
Franck Reynaud and Laurent Perrier have teamed up for an unforgettable experience, with a
Gastronomoque dinner featuring Mets & Champagnes.*

Les bouchées Alpines

Laurent-Perrier cuvée Héritage

Jerusalem artichoke carbonara

Laurent-Perrier Brut Millésimé 2015

Asparagus vinaigrette and Frutigen caviar

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°26

**Wild trout with red cabbage juice and
Buddha hand yoghurt**

Laurent-Perrier Grand Siècle Iteration n°25

Steamed red root ravioli

with local wasabi and ginger

Laurent-Perrier Alexandra Rosé 2012

Poached pike-perch with lovage oil,

Pearl barley

Laurent-Perrier Grand Siècle Itération n°23

Cloud of fresh Grimisuat goat's cheese,

Purslane and rye earth

Laurent-Perrier Ultra Brut

Apple and rhubarb "Tatin",

Meadowsweet ice cream

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature

Sfr. 450.-

Menu and Champagne pairing

