



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Restaurant Gastronomique « L'Ours »

« Notre seule quête étant de donner autant de plaisir que nous en avons en cuisinant ; afin de rester libre de nos envies et de nos choix du moment, afin de pouvoir sublimer les produits quand ils sont au sommet de leur goût.

Nous vous invitons à vous laisser guider à travers nos différentes créations sans en connaître par avance leur composition. »

Franck Reynaud

« Ancré dans ma terre »

Une cuisine de saison, respectueuse et humaine

<i>Balade Gourmande en 5 étapes</i>	Sfr. 180.-
<i>Itinéraire sensoriel en 6 étapes</i>	Sfr. 200.-
<i>Expérience plus intense en 7 étapes*</i>	Sfr. 220.-
<i>Dans mon Univers en 8 étapes*</i>	Sfr. 240.-

*** Les menus 7 et 8 plats sont identiques pour l'ensemble des convives d'une table**

Randonnée gourmande en montagne

La mise en condition...

*Tomate, et calament
Perche, sarrasin, oseille
Sérac, bœuf séché.*

La Marche d'Approche...

Tomates glacées et fleuries

L'Ascension...

*Truite de Vionnaz, genièvre et oxalis
Courgettes trompettes, chanterelles, Achillée et abricot
Ecrevisses du Léman, safran, fenouil*

Juste quelques pas...

*Palet du Lac de Morat, bourrache, raisin et capucines
Bœuf du Pays, racines rouges et échalotes*

Le Sommet ...

Gruyère extra vieux, flûte au sel et tétragones

La Descente...

*Myrtille, lait de brebis et estragon
Abricot, « dulce » à la fleur de lait*

L'arrivée

*Chocolat – Menthe du Jardin
Pêche - baies d'andaliman
Fraise – suze – vinaigre des pédoncules*

**Nos viandes et poissons proviennent exclusivement de Suisse*

