



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

Figues violettes et figues vertes de Corin, les feuilles, Muscovado et miel de Montana

L'arrivée

Chocolat – menthe du Jardin

Pêche – baies d'Andaliman

Cassis – Suze – vinaigre des pédoncules

Chaque saison raconte une nouvelle histoire.

Notre cuisine met à l'honneur les producteurs suisses, les richesses de nos lacs, de nos montagnes et de nos terroirs.

Nous privilégions des ingrédients locaux, de saison et des savoir-faire artisanaux afin d'offrir une expérience gastronomique fidèle à notre territoire.

*Nos viandes de bœuf sont exclusivement issues d'élevages suisses.
Nos poissons proviennent exclusivement des lacs et rivières de Suisse.
Notre pain est élaboré et cuit chaque jour dans notre maison.*

