



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**

## « LES CREATIONS DU MOMENT »

|   |                 |
|---|-----------------|
| <i>Maki de veau au Sérac de l'alpage de Corbyre, parfumé au serpolet et Hummus de seigle.</i>   | <i>Sfr.40.-</i> |
| <i>Perches de montagne fumées et acidulées au verjus, oxalys et chlorophylle.<br/>Yoghourt aux herbettes anisées du jardin .</i>  | <i>Sfr.39.-</i> |
| <i>Ravioli ouvert de langoustines laquées à la grenade, feuilles de piment doux et jus des têtes au Raz El Hanout et datterino mentholées.</i>  | <i>Sfr.65.-</i> |
| <i>Filet de barbu braisé à la verveine odorante, pommes ratte au beurre d'anchois, poireaux crayon au barbecue et roquette sauvage.</i>   | <i>Sfr.69.-</i> |
| <i>Côtes d'agneau du pays, rôties et grillées à l'achillée millefeuille et origan, courgettes violon, Chanterelles clous, dragée d'ail nouveau et « gnocchetti » à la tapenade.</i>                             | <i>Sfr.69.-</i> |
| <i>Pigeon du Limousin rôti aux bourgeons de sapin et bois doux en croûte de vitelotte.<br/>Caviar de betterave au vinaigre de Xéres.<br/>La cuisse en atriaux tétragones et poivre sauvage Voasti Perifery.</i> | <i>Sfr.69.-</i> |
| <i>Notre sélection de fromages « exclusivement Suisse » affinée par Vincent Muster de la laiterie de Crans.</i>   | <i>Sfr.20.-</i> |
| <i>Textures de pêches au romarin, perles du Japon au lait d'amande, framboises rafraîchies et « grani-thé-menthe ».</i>   | <i>Sfr.25.-</i> |
| <i>Cheese cake à la crème de gruyère, petits fruits des bois à la fleur de sureau.</i>  | <i>Sfr.25.-</i> |

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France et Suisse »

# Les Menus

## *Du Marché (3 plats)*

*Uniquement le midi*

*Sauf le week-end*

*Sfr. 65.*

*Sfr. 15.- supplément fromage*

## *A la découverte de l'été*

*5 Plats*

*Sfr. 145.-*

*6 plats*

*Sfr. 160.-*

*7 Plats*

*Sfr. 175.-*

*8 Plats*

*Sfr. 195.-*

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

|                      |                   |                 |                     |
|----------------------|-------------------|-----------------|---------------------|
| Maître d'hôtel       | Alessandro Ambiel | Chefs de rangs  | Vincent Iorfida     |
| Maître d'hôtel       | Steven Lepine     |                 | Justine Fages       |
|                      |                   |                 | Romain Bussier      |
| Chef de cuisine      | Thierry Ducasa    |                 |                     |
| Chef pâtissier       | Mânon Nicolas     | Sommeliers      | Carlo Alberto Cogno |
|                      |                   |                 | Nicolas Lacoste     |
|                      |                   | Réception       | Frederik Lansink    |
| Chefs de partie      | Ludovic Priovi    |                 | Nicolas Gillioz     |
|                      | Sarah Aquilar     |                 | Pascal Wuest        |
|                      | Camille Dautel    | Night           | Adriano Mendes      |
|                      |                   | Gouvernante     | Carla Santos        |
| Apprentis cuisiniers | Julien Lefebvre   | Housekeeping    | Catia Moreira       |
|                      | Léa Theler        |                 |                     |
| Aide en cuisine      | Ricardo Cazneino  | Resp. technique | Jorge Pires         |
|                      | Andreia Valente   |                 |                     |

*Le restaurant Gastronomique L'Ours est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi*

*Le Bistrot des Ours est fermé le mardi soir, mercredi et jeudi midi*

*La Broche des Ours est fermée le lundi et le mardi*

*Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau à l'Hostellerie du Pas de l'Ours*

