



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>Perche du Valais, Caviar, chou-fleur et verjus</i>	<i>Sfr. 59.-</i>
<i>Foie gras au vin muté, magret de canard fumé au genièvre et pommes Idared, terre de seigle et mélasse de grenade</i>	<i>Sfr. 40.-</i>
<i>Tagliatelle de seiche, Vongole veraci, piment, persil et poutargue</i>	<i>Sfr. 40.-</i>
<i>Homard breton, artichauts, citronnelle, gingembre, tapioca et tapenade</i>	<i>Sfr. 90.-</i>
<i>Filet de sole en ligne braisé au jus d'arrêtes, cardon barigoule, safran et échalotes au curcuma</i>	<i>Sfr. 75.-</i>
<i>Entrecôte de Renne saisie au poivre sauvage Voatsiperifery, topinambours et betteraves, jus corsé à la Syrah</i>	<i>Sfr. 78.-</i>
<i>Mignon de veau du pays rôti, ail noir, courge butternut et salsifis ; Mousseline de pommes de terre aux truffes noires Melanosporum</i>	<i>Sfr. 85.-</i>
<i>Notre sélection de fromages du Pays « exclusivement ».</i>	<i>Sfr. 25.-</i>
<i>Agrumes, réglisses, meringues végétales, émulsion et earl grey, chocolat blanc</i>	<i>Sfr. 29.-</i>
<i>Fruits exotiques, épices, ibiscus et avocat</i>	<i>Sfr. 29.-</i>

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France , Suisse , Autriche et Finlande »

Les Menus

Du Marché (3 plats)

Uniquement le midi

Sauf le week-end

Sfr. 65.

Sfr. 15.- supplément fromage

A la découverte de l'hiver

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	Justine Fages
Maître d'hôtel	Steven Lepine		Romain Bussier
			Jérémy Thouet
Chef de cuisine	Thierry Ducasa		
Chef pâtissier	Mânon Nicolas	Sommeliers	Nicolas Lacoste
			François-Marie Buteri
		Réception	Anaëlle Bergoën
Second de cuisine	Ludovic Priori		Nicolas Gillioz
	Camille Dautel		Rémy Charpentier
	Antonio Loisi	Night	Pascal Wuest
	Guiliano Strello	Gouvernante	Carla Santos
Apprentis cuisiniers	Julien Lefevre	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

