



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Restaurant Gastronomique « L'Ours »



MENU DE LA SAINT VALENTIN 2018



Par Franck Reynaud

Amuse-bouche

Amuse-bouche

Carpaccio de Veau mi-cuit aux truffes du Périgord
Veal Carpaccio half cooked with Perigord truffles

Saint-Jacques et calamaretti rôties au gingembre
Barigoule de Panais et oignons doux
Roasted scallops and calamaretti with ginger
Barigoule of parsnips and sweet onions

Filet de Bar sauvage à la Bergamote, laitue braisée et pâte d'olive noire Kalamata
Wild Bar fillet with bergamot, braised lettuce and Kalamata black olive paste

Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées à l'ail noir
Mousseline au lait fumé, parfumée au romarin
Leg of lamb of Pyrenean Milk with black garlic.
Smoked milk muslin, perfumed with rosemary

Tomme crémeuse fermière, pousses d'épinards et « flûte de sel »
Creamy farmhouse tomme, spinach sprouts and "salt flute"

Crème glacé aux truffes noires du Périgord,
Feuille de meringue à la peau de noisette
Black Périgord truffle ice cream,
Meringue leaf with hazelnut peel

Douceur chocolat – Passion
Sweetness chocolate with Passion

Au prix de Sfr.165.—, par personnes, hors boissons



RELAIS &
CHATEAUX
Paris - Giverny