



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
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



RELAIS &
CHATEAUX

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

Balade Gourmande en 5 étapes

Sfr.150.-

Itinéraire sensoriel en 6 étapes

Sfr.175.-

*Expérience plus intense en 7 étapes**

Sfr.195.-

*Dans mon Univers en 8 étapes**

Sfr.205.-

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

« LES CREATIONS DU MOMENT »

La Marche d'Approche...

Perche du Valais, oxalis, concombre, raifort *Sfr.55.-*

Gamberi, tomate, céleri branche *Sfr.70.-*

Gnocchetti aux tétragones, amanites des Césars, chanterelles, achillée millefeuille *Sfr.49.-*

L'Ascension...

Sandre, fenouil, et carotte lactofermentée *Sfr.72.-*

Agneau valaisan, aubergines pourpres, herbes aromatiques de montagne *Sfr.80.-*

Poulet Fermier de la Gruyère, cassis, marjolaine *Sfr.70.-*

« LES CREATIONS DU MOMENT »

Juste quelques mètres

« Retour d'alpage » : Sérac de Corbyre mariné aux herbes, fleurs et épices de montagnes, Sfr.25.-

Notre sélection de fromage « Exclusivement Suisse » Sfr.25.-

Le Sommet

La myrtille sauvage du Val d'Anniviers, cresson de fontaine, aspérule odorante Sfr.30.-

L'abricot du Valais, sarriette, framboise, thym citron Sfr.30.-

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse »

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

Directeur Restaurant /Sommelier	Nicolas Lacoste	Chef de rangs	Pierre Boquet Emilie Maradan Alessio Doronzo Clarisse Oliva Ricardo Carneiro
Chef de Cuisine	Thierry Ducasa	Réception	Anaëlle Bergoën Rémy Charpentier Nicolas Gillioz
Second de cuisine Chefs de Partie	Ludovic Priori Sarah Aquilar Quentin Lemoine Mirosalv Box Sukijung Jessica	Gouvernante Housekeeping	Carla Santos Elena Pereira
Spa l'Alpage	Clothilde Lorin	Garçon d'office	Igor Emanuel Moreira

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

Notre spa « L'Alpage » vous accueille également pour des moments de détente (sur rendez-vous)

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



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



L'Hostellerie du Pas de l'Ours, c'est aussi ...

Un service à l'emporter :

Pour vos dîners au chalet, la carte à l'emporter est disponible sur notre site internet :

www.pasdelours.ch ou à la réception du Pas de l'Ours à l'adresse :

Rue du Pas de l'ours, 41 à Crans-Montana.

Un service traiteur vous concocte des repas pour vos manifestations extérieures.

Des séminaires et banquets sur mesure :

L'Hostellerie du Pas de l'Ours est le lieu privilégié pour organiser vos séminaires, banquets, cocktails dinatoires et réunions de travail.

Dans une ambiance calme et intimiste, notre Maison vous propose des salles de réunions spacieuses équipées.

Votre Mariage :

Venez célébrer votre mariage à l'Hostellerie du Pas de l'Ours, avec ses 15 suites exclusives, dans nos restaurants, soit dans notre restaurant gastronomique « L'Ours » 1* au Guide Michelin et 18/20 au Gault & Millau ou au « Bistrot des Ours »

L'Equipe du Pas de l'Ours vous propose un menu adapté à vos besoins en fonction de vos souhaits et exigences.

Sur les « Pas » de l'Ours...

Enveloppé dans le confort douillet de nos suites et junior suites, récemment rénovées, lové au coin de la cheminée ou dans les délicieux bains bouillonnants avec la vue imprenable sur la Vallée, nous vous réservons comme toujours le plus féérique des séjours.

Dans le cocon de notre intérieur en veilles pierres et bois au charme préservé et au confort actuel, vous allez retrouver l'atmosphère unique de l'Hostellerie. Avec ce sens de l'hospitalité qui nous définit

et l'envie de vous offrir le plus attentionné des accueils, nous vous invitons à partager cette nouvelle saison en notre compagnie dans un milieu convivial et luxueux tournée vers les plaisirs de la montagne et de la gastronomie.

Au restaurant étoilé, vous succomberez à la délicatesse des mets travaillées par notre Chef Franck Reynaud. Il arrive parfois au Chef de troquer sa toque de cuisinier contre celle de guide, emmenant les amateurs à la découverte des paysages magnifiques de Crans-Montana...

Séverine Bestenheider-Reynaud
Maîtresse de Maison