



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'Hiver

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...

Perches, kéfir, crucifères

Perches de Loë en Bellevue, kéfir de lait fermier et neige de chou-fleur

Sfr. 45.-

Homard breton, genièvre, mandarine

Homard Breton à la vapeur de genièvre, mandarine, vinaigrette de poireaux et les pinces aux racines de persil

Sfr. 70.-

Œuf fermier, truffes noires, cardons, topinambours et vin muté

Œuf de la Ferme Mayor, poché au vin muté, cardons de Plainpalais et topinambours aux truffes noires. Terre de seigle toasté

Sfr. 50.-

L'Ascension...

Sandre, choux, agrumes

Filet de sandre de Pierre Shaer du Lac de Morat braisé, jus de carotte et chou lacto-fermenté aux agrumes

Sfr. 65.-

St Pierre, artichauts, anchois

St Pierre poché à l'huile d'olive, artichauts épineux farcis, lentilles Beluga

Sfr. 76.-

Agneau nez noir, poivre sauvage, sarriette

Entrecôte d'agneau de la famille Bammatter rôti à la sarriette et poivre sauvage,

Atriaux à l'absinthe

Sfr. 78.-

Veau, marjolaine, truffes

Mignon de veau de la race Simmental rôti à la Marjolaine,

Le jarret confit au condiment d'endives, strudel de céleri-pomme aux truffes noires du Périgord

Sfr. 80.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

Juste quelques mètres

Expérience montagnarde : tomme de ferme, sarrasin, fine de prune

Tomme de la Ferme des Trontières, crêpe au Sarazin torréfié, raisins mutés, quelques pousses amères

Sfr. 25.-

Notre sélection de fromage « Exclusivement Suisse »

Sfr. 30.-

Le Sommet

Chocolat, noisettes, kalamansi

Petit gâteau au chocolat extra brut du Pérou, feuillantine gianduja au citron, bonbon flan et granité au kalamansi

Sfr. 30.-

Miel, muesli, pommes

Soufflé glacé au yoghourt sucré au miel, parfumé au sapin, pomme Boscop façon Tatin et caramel salé

Sfr. 30.-

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse »