



Hostellerie  
du Pas de l'Ours



## **MENU DE LA SAINT VALENTIN 2019**

*Par Franck Reynaud*



### *Amuse-bouche*

*St-Jacques et kiwi en sashimi,  
Vinaigrette passion, wasabi*

*Foie gras poêlé au « pink lady »,  
Vinaigre de cidre et céleri boule fumé au genièvre*

*Cœur de cabillaud Skrei à l'escabèche d'épices,  
Aranccini façon "Paella"*

*Filet de Renne rôti au poivre sauvage,  
carottes et oignon grillé*

*Vacherin Fribourgeois « rustique »,  
Pain vapeur au café fort et confiture de pruneau au porto*

*Sorbet poire du Valais, émulsion au « ginger ale »*

*Crèmeux Yuzu chocolat-blanc,  
Feuille de yoghourt au citron vert*

*Au prix de Sfr.165.-, par personne, hors boissons*



RELAIS &  
CHATEAUX  
Paris - Ginevra