



## Restaurant étoilé « L'Ours »

**D**ès le mois d'août, venez déguster des plats végan à l'Hostellerie du Pas de l'Ours. En effet, Franck Reynaud et sa brigade vous proposeront un menu gastronomique 100% végan : cueillette sauvage, herbes de notre jardin et en collaboration avec Leguriviéra et Romaine Arbella à Grange, nous sélectionnons pour vous les meilleurs fruits et légumes du moment afin de les sublimer et de rendre votre *Expérience végane inoubliable !*

### MENU « EXEMPLE »

*Les créations changent selon les arrivages et les humeurs*



**V**inaigrette de légumes des Berges du Rhône et taboulé d'herbes au quinoa torréfié. Balsamique de pomme et huile d'argan

**T**arte fine « caponata » et tomates confites, olives et herbe royale

**T**exture de jeune céleri et choux fleurs, champignons du moment, truffe d'été et pinot gris

**P**etites baies du Valais, sorbet framboise et tapioca au lait d'amande, nougatine chocolat et citron vert

*Le Midi, menu 3 plats Sfr.60.- par personne, hors boisson*

*Le Soir, menu 3 plats Sfr.75.- par personne, hors boisson*

*Le Soir, menu 4 plats Sfr.100.- par personne, hors boisson*

**Réservation à l'avance souhaitée**