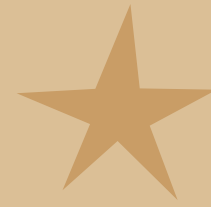


MENU DE NOËL
PAR FRANCK REYNAUD
L'OURS



Amuse-bouche

Bonbon de foie gras à la courge muscade,
Orange et brioche au beurre noisette et
truffe noire

Bar braisé au romarin,
Betterave cuite en croute de sel du Valais,
Perles de citron Bergamote

Chapon fermier poché-rôti au
« poivre d'âne »,
Mousseline de Topinambour à l'ail noir et
feuille de polenta du Tessin gratinée au
Sbrinz

Vacherin Mont d'Or,
Feuilles d'épinard à l'huile de noix
d'icogne et Copeaux de
châtaigne, Foccacia parfumée aux
aiguilles de sapin

Les boules de Noël – Collection 2019

Fraicheur exotique et chocolats

AU TARIF DE SFR.165.- PAR PERSONNE - HORS BOISSONS