

MENU DE NOËL
PAR FRANCK REYNAUD
BISTROT DES OURS



Aiguillettes de truite
« Arc-en-ciel » fumées et marinées au jus
de choux rouge,
Caviar végétal au citron et taboulé de
crucifères zesté à la Bergamote

Capuccino de pomme de terre aux
Truffes noires et sel de Bex,
Flocons de châtaignes au poivre sauvage,
Bonbon de foie gras de canard et
condiment Kumkuat

Chapon fermier poché-rôti,
Topinambour en croûte,
Jus corsé au verjus de corin

Tomme du Valais,
Feuilles de verdure et huile de noix

Bûche« Collection 2019 »

AU TARIF DE SFR.95.- PAR PERSONNE - HORS BOISSONS