



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

À la découverte de l'Hiver

Menu 5 Plats

« Balade Gourmande »

Sfr.145.-

Menu 6 Plats

« Itinéraire Sensoriel »

Sfr. 160.-

Menu 7 Plats

« Expérience plus intense »

Sfr. 175.-

Menu 8 Plats

« Randonnée dans mon univers du moment »

Sfr. 195.-

Menu du Marché (3 plats)

Uniquement le midi

Sauf le week-end

Sfr. 65.-

Sfr. 15.- Supplément fromage

« LES CREATIONS DU MOMENT »

La Marche d'Approche

Truite arc-en-ciel, genièvre, bergamote

Sfr. 45.-

Foie gras de canard, courge, acétomel

Sfr. 49.-

Œuf d'icogne, céleri rave, truffe noire

Sfr. 46.-

Origines

Rouget, artichauts, calamaretti, harissa

Sfr. 75.-

Loup de ligne, lentilles Beluga, cardons

Sfr. 80.-

Ascension

Poulet de la Gruyère, topinambours, truffe noire

Sfr. 70.-

Renne, carotte rouge, poivre sauvage

Sfr. 80.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

Alpage

Vache, chèvre, marc de Cornalin, seigle

Sfr. 20.-

Sélection de fromages exclusivement suisse

Sfr. 20.-

Sommet

Chocolat du Pérou « David », sarrasin,

Sfr. 29.-

Ananas, mangue, piment oiseau

Sfr. 25.-

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et Suède »

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

| | | | |
|-----------------------|-------------------|-----------------|-------------------|
| Directeur Restaurants | Fabien Stefanutti | Chefs de rangs | Charlotte Berger |
| Chef Sommelier | Nicolas Lacoste | | Emilie Maradan |
| Responsable Bistrot | Joris Chandelier | | Pierre Boquet |
| Chef de Cuisine | Thierry Ducasa | | Alessio Doronzo |
| Cheffe Pâtissière | Manon Nicolas | | Clarisse Oliva |
| Pâtissier | Antoine Castano | Réception | Valentin Bergue |
| Second de cuisine | Ludovic Priori | | Anaëlle Bergoën |
| Chef de partie | Quentin Lemoine | Stagiaire | Rémy Charpentier |
| | Sarah Aquilar | | Nicolas Gillioz |
| | Miroslav Bok | Gouvernante | David Füger |
| | Armand Boulogne | Housekeeping | Carla Santos |
| Aide de Cuisine | Kévin Segbaya | | Helena Pereira |
| | Bruno Carneiro | | Anabela Henriques |
| | Joana Vicente | | Debora Manti |
| Responsable Spa | Camille Breit | Resp. Technique | Ricardo Carneiro |
| | Roberta Jioia | | Jorge Pires |
| | Andrea Bronca | | |

Le restaurant Gastronomique L'Ours est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi

Le Bistrot des Ours est fermé le mardi soir, mercredi et jeudi midi

Notre spa « L'Alpage » vous accueille également pour des moments de détente (sur rendez-vous)

Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau à l'Hostellerie du Pas de l'Ours



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE



L'Hostellerie du Pas de l'Ours, c'est aussi ...

Un service à l'emporter :

Pour vos dîners au chalet, la carte à l'emporter est disponible sur notre site internet :

www.pasdelours.ch ou à la réception du Pas de l'Ours à l'adresse :

Rue du Pas de l'ours, 41 à Crans-Montana.

Un service traiteur vous concocte des repas pour vos manifestations extérieures.

Des séminaires et banquets sur mesure :

L'Hostellerie du Pas de l'Ours est le lieu privilégié pour organiser vos séminaires, banquets, cocktails dinatoires et réunions de travail.

Dans une ambiance calme et intimiste, notre Maison vous propose des salles de réunions spacieuses équipées.

Votre Mariage :

Venez célébrer votre mariage à l'Hostellerie du Pas de l'Ours, avec ses 15 suites exclusives, dans nos restaurants, soit dans notre restaurant gastronomique « L'Ours » 1* au Guide Michelin et 18/20 au Gault & Millau ou au « Bistrot des Ours »

L'Equipe du Pas de l'Ours vous propose un menu adapté à vos besoins en fonction de vos souhaits et exigences.

Sur les « Pas » de l'Ours...

Enveloppé dans le confort douillet de nos suites et junior suites, récemment rénovées, lové au coin de la cheminée ou dans les délicieux bains bouillonnants avec la vue imprenable sur la Vallée, nous vous réservons comme toujours le plus féérique des séjours.

Dans le cocon de notre intérieur en veilles pierres et bois au charme préservé et au confort actuel, vous allez retrouver l'atmosphère unique de l'Hostellerie. Avec ce sens de l'hospitalité qui nous définit et l'envie de vous offrir le plus attentionné des accueils, nous vous invitons à partager cette nouvelle saison en notre compagnie dans un milieu convivial et luxueux tournée vers les plaisirs de la montagne et de la gastronomie.

Au restaurant étoilé, vous succomberez à la délicatesse des mets travaillées par notre Chef Franck Reynaud. Il arrive parfois au Chef de troquer sa toque de cuisinier contre celle de guide, emmenant les amateurs à la découverte des paysages magnifiques de Crans-Montana...

Séverine Bestenheider-Reynaud
Maîtresse de Maison