



Hostellerie
du Pas de l'Ours

« Bistrot des Ours »

MENU DE LA SAINT VALENTIN 2020

Par Franck Reynaud



Amuse-bouche

Transparence de crabe au gingembre,
Ananas et vinaigrette passion

Œuf fermier d'Icogne poché à l'Amigne,
Crouton Melba et flocons de diamant noir

Onglet de veau fumé rôti au genièvre,
Citron confit et curry doux
Mousseline de Panais et pousses de moutarde

Saint Honoré « Tradition » à partager,
Cappuccino glacé

Au prix de Sfr.95.-, par personne, hors boissons

