



Hostellerie
du Pas de l'Ours

« L'Ours »
MENU DE LA SAINT VALENTIN 2020
Par Franck Reynaud



Amuse-bouche

*Panais, herbettes, kumquat et noix de cajou torréfiée,
Homard bleu au curry.*

*Raviole de bar à l'anis, bouillon « Borsch » au verjus et
Wasabi d'ici.*

*Côte de veau du Pays à partager, croûte de citron et marjolaine
Mousseline de topinambour à la chicorée.*

*Mandarine givrée au Piment d'Espelette,
Feuille de lait fermenté aux zestes d'agrumes.*

*Ananas rôti au gingembre et vieux rhum
Glace crémeuse à la banane flambée.*

Au prix de Sfr.165.-, par personne, hors boissons

