



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

## « Bistrot des Ours »



### MENU DE LA SAINT VALENTIN 2019



*Par Franck Reynaud*



**Amuse-bouche**



***Saumon bio d'Argovie mariné à la bergamote,  
Panais et choux fleur à la vanille et sel fumé***

***Œuf fermier d'Icogne au diamant noir et copa du Valais***



***Côte de veau à partager en croute d'aromates et parmesan,  
Mousseline de céleri aux oignons crispy et jus corsé au balsamique***



***Le carré chocolat noir aux sucs de mandarine  
Sorbet yoghourt et génépi***

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

