



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 Menus

## *Du Marché (3 plats)*

### *Uniquement le midi*

*Sauf le week-end*

*Sfr. 65.*

*Sfr. 15.- supplément fromage*

## *A la découverte de l'hiver*

*5 Plats*

*Sfr. 145.-*

*6 plats*

*Sfr. 160.-*

*7 Plats*

*Sfr. 175.-*

*8 Plats*

*Sfr. 195.-*

## « LES CREATIONS DU MOMENT »

### ***La Marche d'Approche...***

***Foie gras de canard mariné à l'Armagnac, coing et potiron***

*Armagnac marinated duck foie gras, quince and squash*

***Sfr. 50.-***

***Gamberi de Méditerranée. King crabe, calamanzi et kumquat***

*Mediterranean Gamberi, king crabe, calamanzi and kumquat*

***Sfr. 60.-***

***Œuf fermier d'icogne aux graines de chia, rave fumée aux épines de sapin,***

***Caviar Pétroussian et beurre d'Amigne***

*Farmer egg of Icogne with chia seeds, fir needles smoked celeriac, Petrossian Caviar and Amigne's butter*

***Sfr. 46.-***

### ***L'Ascension...***

***Minute de Rouget Barbet, jus corsé au safran de Venthône de France Massy***

*Red Mullet, rich juice of saffron from Venthône by Mrs France Massy*

***Sfr. 75.-***

***Dos de bar sauvage de ligne, lait de coquillage, crucifères, laitue « anchoïade » et racine de cerfeuil***

*Back of wild bass hand line, seashell's milk, cruciferous vegetables, « anchovies » lettuce and chervil roots*

***Sfr. 80.-***

***Pigeon des 2 Sèvres rôti à la réglisse, pâte à la Syrah, carottes rouges et cuisses en ariax***

*Liquorice roasted Deux-Sèvres Pigeon, Syrah paste, beetroot and hint legg*

***Sfr. 75.-***

***Filet de veau du Pays au foin d'alpage, jarret confit, et topinambours aux Truffes du Périgord***

*Country Veal filet perfumed with mountain hay, shank confit and Périgord truffle topinambour*

***Sfr. 80.-***

## « LES CREATIONS DU MOMENT »

### *L'Alpage...*

***Tomme fermière Valaisanne au charbon, Poire « Williamine » et herbettes d'hiver*** **Sfr. 16.-**  
*Farmer tomme cheese from Valais with charcoal, « Williamine » pear and winter herbs*

***Sélection de fromages « exclusivement Suisses », affinés par Fabien Vallélian, « Laiterie de Crans »*** **Sfr. 16.-**  
*Selection of cheeses « exclusively Swiss » ripened by « Laiterie de Crans » Fabien Vallélian*

### *Le Sommet...*

***Chocolat du Pérou « Exclusivité David », mangue au piment Niora, passion et sorbet cacao cardamome*** **Sfr. 29.-**  
*Peruvian chocolate « Exclusivity David », Niora pepper mango, passion fruit and cacao-cardamom sorbet*

***Les Pommes valaisannes au sucre brulé de Romaine et Maurice Arbella, Yoghourt glacé au Génépi et agrumes « granité »*** **Sfr. 29.-**  
*Apples from the Valais with burnt sugar from Romaine & Maurice Arbella, Genepi frozen yoghurt and citrus « granit »*

**Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et France »**

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

<b>Chef Sommelier</b>	<b>Nicolas Lacoste</b>		
<b>Directrice Restaurants</b>	<b>Françoise Dessimoz</b>	<b>Chefs de rangs</b>	<b>Luca Brigante</b> <b>Maxime Raimbault</b> <b>Mélanie Van de Velde</b> <b>Paulo Peireira Das Neves</b> <b>Paul Bascorl</b> <b>Pierre Merkes</b> <b>Frédéric Relange</b>
<b>Ass. Maître d'Hotel</b>	<b>Clarisse Bardy</b>		
<b>Chef de Cuisine</b>	<b>Thierry Ducasa</b>	<b>Sommelier</b>	<b>Yoann Sicard</b>
<b>Pâtissier</b>	<b>Robin Rousset</b>		
	<b>Amandine Lemarchand</b>	<b>Réception</b>	<b>Anaëlle Bergoën</b> <b>Rémy Charpentier</b> <b>Nicolas Gillioz</b>
<b>Second de cuisine</b>	<b>Ludovic Priori</b>		
<b>Apprentis cuisiniers</b>	<b>Léa Theler</b>		
<b>Aide en cuisine</b>	<b>Ricardo Carneiro</b>	<b>Night Auditor</b>	<b>Raphaël Rugala</b>
	<b>Andreia Valente</b>	<b>Gouvernante</b>	<b>Carla Santos</b>
	<b>Laurianne Doll</b>	<b>Housekeeping</b>	<b>Patricia Da Silva</b> <b>Elena Pereira</b> <b>Valentina Tessore</b> <b>Antonio Santos</b>
	<b>Geoffrey Gane-Hache</b>		
	<b>Miroslav Bok</b>		
	<b>Antoni Loisi</b>		
	<b>Raphaël Simonian</b>	<b>Resp. Technique</b>	<b>Jorge Pires</b>
	<b>Sarah Aguilar</b>		

*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*

*La Broche des Ours est fermée le lundi et le mardi*

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

