



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'été

5 Plats

Sfr. 145.-

6 plats

Sfr. 160.-

7 Plats

Sfr. 175.-

8 Plats

Sfr. 195.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

- Gamberi rossi de Méditerranée juste raidies au sel, pulpe de carottes nouvelles au carvi,
Perles du Japon à l'escabèche et poulpe au gaspacho vert*** Sfr. 60.-
*Mediterranean "Gamberi rossi" stiffened with salt, carrots pulp with caraways,
Pearles from Japan with escabeche and octopus with green gazpacho*
- Ceviche de Féra du lac au yoghourt de raifort, livèche, fenouil, tomate verte et géranium odorant*** Sfr. 40.-
Ceviche of Fera of the lake with horseradish yoghurt, lovage, fennel, green tomato and odorous geranium
- Explosion de sous-bois au pinot gris, champignons, terre de seigle, truffes d'été, genièvre et noisettes*** Sfr. 45.-
*Explosion of undergrowth with pinot gris wine, mushrooms, rye ground, summer truffles,
Juniper berries and hazelnuts*
- St-Pierre poché à l'eau de tomate, sucrine « snackée » à l'anchoïade, citron aux épices et amandes;
Feuille à feuille de charlotte iodée*** Sfr. 80.-
*St. Pierre poached with tomato water, « snacked » sucrine salad with anchoïade, spiced lemon,
Almonds, iodized leaf of charlotte*
- Filet de chevreuil d'été rôti au serpolet et oxalis, aubergine pourpre et croustille de piment doux grillé*** Sfr. 80.-
Roasted summer deer fillet with wild thyme and oxalis, cardinal red eggplant and grilled sweet pepper
- Suprême de poulet de Bresse rôti et fumé au foin aromatique des montagnes,
Gnocchi au cassis et atriaux au génépi; jus corsé au verjus de Petite Arvine*** Sfr. 70.-
*Bresse chicken breast roasted and smoked with aromatic mountain hay,
Gnocchi with blackcurrant and atrial with genépi, full-bodied with Petite Arvine's verjuice*

« LES CREATIONS DU MOMENT »

***Mon été à l'alpage : nuances de séracs des alpages de Crans-Montana, herbes,
Fleurs de montagne et lard sec***

Sfr. 20.-

*My summer at the pasture : shades of seracs of the pastures from Crans-Montana, herbs,
Mountain flowers and dry bacon*

Sélection de fromages « exclusivement Suisses », affinés par Fabien Vallelian, « Laiterie de Crans »

Sfr. 20.-

Selection of cheeses « exclusively Swiss », refined by Fabien Vallelian, « Laiterie de Crans »

Tarte au chocolat Maracaibo, crème glacée aux bourgeons de sapin

Sfr. 29.-

Maracaibo chocolate pie, ice cream with fir buds

Abricots du Valais, givre de framboise et Petit Suisse

Sfr. 25.-

Apricots from Valais, raspberry frost and Petit Suisse

« Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France, Suisse, Autriche et Finlande »

Les Menus

Du Marché (3 plats)

Uniquement le midi

Sauf le week-end

Sfr. 65.

Sfr. 15.- supplément fromage

A la découverte de l'été

5 Plats

Sfr. 145.-

6 plats

Sfr. 160.-

7 Plats

Sfr. 175.-

8 Plats

Sfr. 195.-

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

Maître d'hôtel	Alessandro Ambiel	Chefs de rangs	Luca Brigante
Maître d'hôtel	Morgane Pujade		Maxime Raimbault
Chef de cuisine	Thierry Ducasa		Camille Olivier
Chef pâtissier	Mânon Nicolas		César Navari
Second de cuisine	Ludovic Priori	Sommeliers	Nicolas Lacoste
	Camille Dautel	Réception	Anaëlle Bergoën
Apprentis cuisiniers	Julien Lefevre		Frederik Lansink
	Léa Theler		Nicolas Gillioz
Aide en cuisine	Ricardo Carneiro		Rémy Charpentier
	Andreia Valente	Night	Pascal Wuest
	Laurianne Doll	Gouvernante	Carla Santos
	Geoffrey Gane-Hache	Housekeeping	Patricia Da Silva
	Miroslav Bok		Elena Santos Pereira
		Resp. technique	Jorge Pires

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

