

MENU DU REVEILLON DE NOËL 2018

Restaurant Gastronomique l'Ours
Par Franck Reynaud

Amuse-bouche



Foie gras de canard mariné à l'armagnac, condiment kumquat,
Noix de pécan grillées ; confit de canard fumé au bois de genévrier,
Feuille de courge Butternut



Filet de sole braisé, barigoule de cardon au safran du Valais,
Pomelos et citron bergamote



Chapon fermier « tradition ». Moelleux oignons dorés et châtaignes,
salsifis et carottes rôtis



Vacherin Mont d'or aux endives, terre de seigle



Bûche « collection 2018 »
Mignardises et Chocolats

Sfr.165.-- , par personne, hors boissons

