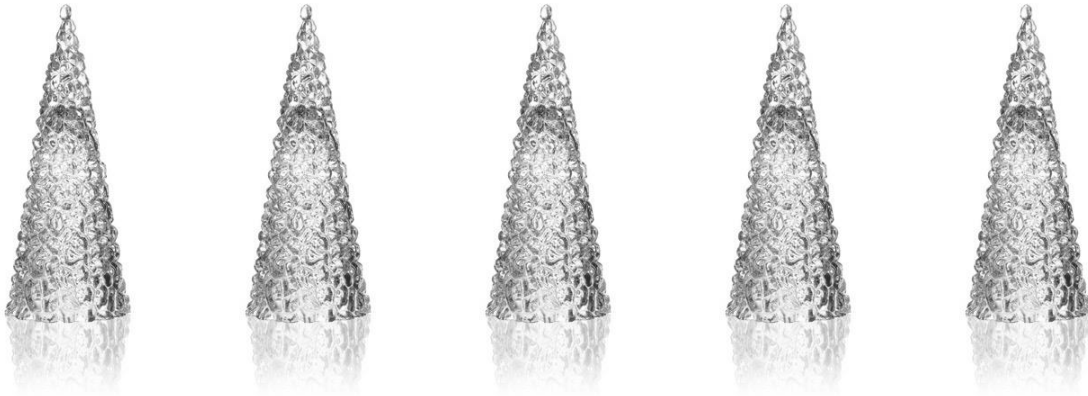




Hostellerie
du Pas de l'Ours



Restaurant Gastronomique « l'Ours »

Par Franck Reynaud

MENU DU REVEILLON DE NOËL

Amuse-bouche

***Marbré de foie gras de canard comme un opéra
Brioche au canard fumé et poivre sauvage, condiment***

***Bouillon de homard « vapeur » au gingembre, « Pastina »
Au citron confit, nappé de choux fleurs***

***Chapon fermier « tradition » aux marrons,
Feuilles de topinambours et parfum de sous-bois***

***Pain surprise au fromage d'alpage,
Seigle et glace au lait de carvi***

« Bûche » modèle 2017

Mignardises et chocolat

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



Fam Bestenheider-Fischer
tél. 0041 (0)27 485 93 33 fax 0041(0)27485 93 34
3963 CRANS MONTANA
www.pasdelours.ch pasdelours@bluewin.ch