

Menu Automne Bistrot des Ours

BY FRANCK REYNAUD

Les Entrées

Cœur de sucrine aux
herbettes et graines de céréales
torréfiées, Vinaigrette « Esthi »

Sfr. 20.-

Salade de fabacées aux oignons
nouveaux et oeuf fermier d'icogne
à la sariette et noix de cajou au curry

Sfr. 25.-

Vinaigrette de truite "Arc-en-ciel"
fumée aux aiguilles
de Pin et genièvre, vitelotte à l'huile et
yoghourt aux herbettes

Sfr. 28.-

Aubergines confites "ratatouille",
dentelle de tomme d'Alpage, crémeux
de pois chiche à la marjolaine et
harissa

Sfr. 27.-

Burratta parfumée à la roquette
sauvage, sablé tomate

Sfr. 25.-

Les Suites

Biscuit de brochet à l'absinthe,
tapioca au safran de Venthône,
courgette trompette et abricot

Sfr. 39.-

Agneau de Mollens de Damien
Jeannerat confit aux aromates de
montagne,

Gnocchi aux tetragones et
ail nouveau

Sfr. 45.-

Filet de boeuf du Pays
sauce Chimichurri,
Frites fraîches "Maison"
au sel d'épices

Sfr. 55.-

Cote de veau "Swiss Grand
Cru" rôtie,

Jus corsé à la moutarde
de fruits rouges,
Echalottes fondantes et
carottes nouvelles

Sfr. 64.-

En Accompagnement

Cassolette de légumes de
saison au beurre ou à huile d'olive
Fleur de sel et ciboulette

Sfr. 15.-

Frites fraîches "Maison"

Sfr. 15.-

Pomme purée à la crème, beurre et
fleur de sel

Sfr. 15.-

Menu Automne Bistrot des Ours

BY FRANCK REYNAUD

Enfants (– de 12 ans)

Blanc de poulet fermier
poché, rôti, petites pommes de terre
Sfr. 25.-

Filet de poisson (selon
arrivage),
Braisé au jus de harigoule
citronné
Sfr. 25.-

Les Desserts

Cocktail glacé abricot “Fizz” et
romarin
Sfr. 15.-

Mille-feuille glacé framboise et
asperule odorante
Sfr. 16.-

Tiramisù cerise et verveine odorante
Sfr. 15.-

Sorbets et glaces “Maison” du moment
Sfr. 5.50.- le pot

Fromage

Notre sélection de fromage du Pays
Sfr. 15.-

Le Menu d’Affaire

**Hors
week-end**

Uniquement le midi

2 plats Sfr. 35.-

3 plats Sfr. 40.-

La Chasse est ouverte!

*Laissez-vous tenter par nos
suggestions du Chef*



RELAIS &
CHATEAUX



Hostellerie
du Pas de l'Ours