



Hostellerie
du Pas de l'Ours

« l'Ours »

MENU DE NOËL 2021

Par Franck Reynaud



Amuse-bouche

Pressé de foie gras,
Pomme et Coing au vin chaud

Filet de sandre du lac de Morat et
Fenouil au safran de Venthône

Chapon fermier poché-rôti au romarin
Et échalote confite
Artichauts et semoule de brocoli

Vacherin Mont d'Or,
Feuilles d'épinard
À l'huile de noix d'icogne,
Pain au lait parfumé au carvi

Bûche collection 2021

Granité à l'orange, épices de Noël et
Miel de montagne

Mignardises

Au prix de Sfr. 165.-, par personne, hors boissons

