

## Restaurant « Le Bistrot des Ours »

*Par Franck Reynaud*

### MENU DE NOËL 2021



Grosse crevette « cocktail » au wasabi,  
Kiwi et panais à la bergamote

Œuf de la Ferme d'Icogne poché aux truffes noires et  
Céleri pomme fumé

Chapon fermier poché-rôti, oignon confit et  
Racines rouges à la cheminée

Sucrine et fromage d'alpage comme un kimchi,  
Poudre de seigle

Bûche de Noël 2021

Sfr. 95.- par personne, hors boissons