



Hostellerie
du Pas de l'Ours

Restaurant Gastronomique

« L'Ours »

« Notre seule quête étant de donner autant de plaisir que nous en avons en cuisinant; afin de rester libre de nos envies et de nos choix du moment, afin de pouvoir sublimer les produits quand ils sont au sommet de leur goût.

Nous vous invitons à vous laisser guider à travers nos différentes créations sans en connaître par avance leur composition. »

Franck Reynaud



Les Menus

Du Marché (3 plats)

Uniquement le midi

Sauf le week-end

Sfr. 65.

Sfr. 15.- supplément fromage

A la découverte de l'hiver

5 Plats

Sfr. 145.-

6 plats

Sfr. 160.-

7 Plats

Sfr. 175.-

8 Plats

Sfr. 195.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

La Marche d'Approche...

Foie gras de canard et cerf du Pays. Coing et potiron

Marble of duck foie gras and deer, quince and squash

Sfr. 45.-

Gamberi de Méditerranée. King crabe, calamanzi et kumquat

Mediterranean Gamberi, king crabe, calamanzi and kumquat

Sfr. 60.-

Œuf fermier d'ICogne aux graines de chia, rave fumée aux épines de sapin,

Caviar Pétroussian et beurre d'Amigne

Farmer egg of ICogne with chia seeds, fir needles smoked celeriac, Petrossian Caviar and Amigne's butter

Sfr. 46.-

L'Ascension...

Minute de Rouget Barbet, jus corsé au safran de Venthône de France Massy

Red Mullet, rich juice of saffron from Venthône by Mrs France Massy

Sfr. 75.-

Dos de bar sauvage de ligne, lait de coquillage, crucifères, laitue « anchoïade » et racine de cerfeuil

Back of wild bass hand line, seashell's milk, cruciferous vegetables, « anchovies » lettuce and chervil roots

Sfr. 80.-

Pigeon des 2 Sèvres rôti à la réglisse, pâte à la Syrah, carottes rouges et cuisses en ariax

Liquorice roasted Deux-Sèvres Pigeon, Syrah paste, beetroot and hint legg

Sfr. 75.-

Filet de veau du Pays au foin d'alpage, jarret confit, et topinambours aux Truffes du Périgord

Country Veal filet perfumed with mountain hay, shank confit and Périgord truffle topinambour

Sfr. 80.-

« LES CREATIONS DU MOMENT »

L'Alpage...

Tomme fermière Valaisanne au charbon, Poire « Williamine » et herbettes d'hiver **Sfr. 16.-**
Farmer tomme cheese from Valais with charcoal, « Williamine » pear and winter herbs

Sélection de fromages « exclusivement Suisses », affinés par Fabien Vallélian, « Laiterie de Crans » **Sfr. 16.-**
Selection of cheeses « exclusively Swiss » ripened by « Laiterie de Crans » Fabien Vallélian

Le Sommet...

Chocolat du Pérou « Exclusivité David », mangue au piment Niora, passion et sorbet cacao cardamome **Sfr. 29.-**
Peruvian chocolate « Exclusivity David », Niora pepper mango, passion fruit and cacao-cardamom sorbet

Les Pommes valaisannes au sucre brulé de Romaine et Maurice Arbella, Yoghourt glacé au Génépi et agrumes « granité » **Sfr. 29.-**
Apples from the Valais with burnt sugar from Romaine & Maurice Arbella, Genepi frozen yoghurt and citrus « granit »

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de Suisse et France »

Séverine et Franck vous présentent leurs collaborateurs

| | | | |
|-------------------------------|----------------------------|------------------------|---|
| Chef Sommelier | Nicolas Lacoste | | |
| Directrice Restaurants | Françoise Dessimoz | Chefs de rangs | Luca Brigante Maxime Raimbault Mélanie Van de Velde Paulo Peireira Das Neves Paul Bascorl Pierre Merkes Frédéric Relange |
| Ass. Maître d'Hotel | Clarisse Bardy | | |
| Chef de Cuisine | Thierry Ducasa | Sommelier | Yoann Sicard |
| Pâtissier | Robin Rousset | | |
| | Amandine Lemarchand | Réception | Anaëlle Bergoën Rémy Charpentier Nicolas Gillioz |
| Second de cuisine | Ludovic Priori | | |
| Apprentis cuisiniers | Léa Theler | | |
| Aide en cuisine | Ricardo Carneiro | Night Auditor | Raphaël Rugala |
| | Andreia Valente | Gouvernante | Carla Santos |
| | Laurianne Doll | Housekeeping | Patricia Da Silva Elena Pereira Valentina Tessore Antonio Santos |
| | Geoffrey Gane-Hache | | |
| | Miroslav Bok | | |
| | Antoni Loisi | | |
| | Raphaël Simonian | Resp. Technique | Jorge Pires |
| | Sarah Aguilar | | |

Le restaurant Gastronomique L'Ours est fermé le dimanche soir, lundi et mardi midi

Le Bistrot des Ours est fermé le mardi soir, mercredi et jeudi midi

La Broche des Ours est fermée le lundi et le mardi

Nous nous réjouissons de vous accueillir à nouveau à l'Hostellerie du Pas de l'Ours

