



Hostellerie  
du Pas de l'Ours

## « Bistrot des Ours »



### MENU DE LA SAINT VALENTIN 2018



*Par Franck Reynaud*

Amuse-bouche

*Amuse-bouche*

Homard et Burrata au Basilic  
*Lobster and Burrata with Basil*

Œuf parfait au lait de truffes, épinard et champignons  
*Perfect egg with truffle milk, spinach and mushrooms*

Pintadeau fermier rôti façon « Rossini »  
*Roasted Pintadeau fowl "Rossini" style*

Crème de gruyère aux herbettes, pain de campagne grillé en mouillette  
*Gruyere cream with herbettes, grilled country bread*

Le chocolat noir et la Passion  
*Dark chocolate and Passion*

*Au prix de Sfr.95.—, par personnes, hors boissons*

