



HOSTELLERIE DU PAS DE L'OURS
Hôtel et restaurant gastronomique

027 485 93 33
3963 CRANS-MONTANA



BISTROT DES OURS
Restaurant
027 485 93 33
3963 CRANS-MONTANA



JUMPING HORSE SHOW

Au 1^{er} étage de la tente des gourmets,
«L'HOSTELLERIE DU PAS DE L'OURS»
*est heureuse de vous présenter son
programme culinaire
pour le Jumping Horse Show 2009*



En plus du restaurant,
nous vous proposons un **espace salon-bar**
avec une sélection de champagnes Laurent Perrier
ainsi que **cigares, apéritifs et digestifs.**

Un lieu privilégié pour admirer le concours.

CARTE BISTROT DES OURS

Du 4 au 12 juillet de 12 h 00 à 14 h 00

ENTRÉES

	CHF
• Nougat de foie gras de canard, salade de fruits secs	30.-
• Salade de tomates cerises et concombres aux cubes de fêta	18.-
• Salade de roquettes, œuf mollet, croûtons et lardons	18.-
• Tartare de daurade royale à la Monégasque	26.-
• Ravioli au caviar d'aubergines tomates fraîches, pignons grillés, olives	20.- ou 30.-

SUITES

• Entrecôte Parisienne grillée, «café des ours»	36.-
• Côte de veau en croûte de moutarde en grain et figues sèches	40.-
• Suprême de poulet fermier braisé aux feuilles de citronnier	35.-
• Marmite de loup à la méditerranéenne	40.-
• Gambas à la plancha, basquaise et mini gnocchi aux épices	40.-

FROMAGES ET DESSERTS

• Marbré de chèvres aux abricots et bouquet de mesclun	15.-
• Tomme fermière du pays	15.-
• Minestrone de fruits d'été, sorbet rhubarbe	15.-
• Délice des ours au chocolat, glace vanille bourbon	15.-
• Tarte au citron, gaspacho de fruits rouges	15.-

DÉJEUNERS GASTRONOMIQUES

VENDREDI 10 JUILLET

Amuse-bouche

Carpaccio de bar et crevette géante
à la livèche et racines rouges aux germes d'oignons

Turbot braisé au jus de tomate et piment d'espelette,
céleri croquant et gnocchi à la menthe Marocaine

Cœur d'entrecôte de bœuf du Pays,
ratatouille de carotte à la moelle et jus corsé à la Syrah

Les fruits rouges et noirs création «été 2009»

SAMEDI 11 JUILLET

Amuse-bouche

Compression de homard aux pêches jaunes,
essentiel d'estragon et croustilles de riz au sésame et piment

Filet de bar «sauvage» aux asperges
et artichauts poivrade, jus de Bouchot émulsionné au basilic

Poulette de Bresse et foie gras rôti aux épices,
fricassée de pommes rates et abricot au jambon du Pays

«Fingers» chocolat et gianduja,
«smoothie» framboise et crème de thé vert à la menthe

DIMANCHE 12 JUILLET

Amuse-bouche

Foie gras aux épices laqué à la «manzana»,
tartare de cerises à l'huile d'olive extra vierge et biscottes de pain aux noix

Langoustine rôtie au curry doux et calamaretti à la plancha,
jus de fenouil au citron vert

Filet de veau du Simmenthal en crépine «basse température» parfumé d'aromates,
confit de légumes provençaux, jus réduit aux morilles séchées

Tatin de pêche au thym-citron, glace à la verveine