

UNION

1350 - MONTALBERT

La Carte du Soir

Entrées

- Soupe de potiron, pesto de châtaigne et gougères au Beaufort 14
Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraîche, citron et aneth 15
Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes, poire et caillé de brebis 14
Salade de poulpe et de puntarelle, oignon rouge, fenouil, anchois, orange et piment 17
Parfait de foie gras et de foie de volaille, chutney UNION et toasts 15
Tartare de bœuf, pickles d'oignons et pain de campagne grillé 16

Pasta

- Strozzapreti, bouillon de champignon, truffes et parmesan affiné 30
Agnolotti de potiron, châtaignes, beurre noisette, câpres et sauge 16
Strozzapreti, bouillon de volaille, estragon et parmesan affiné 14

Plats

- Dos de cabillaud, purée de chou-fleur au curry, grenade, câpres et raisins blonds 37
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 30
Filet de poulet fermier, gnocchis de potiron, chanterelles, beurre noisette et sauge 34
Tarte fine au céleri-rave, oignon et poire, salade de Fourme d'Ambert aux noix 36
Daube de joue de bœuf, pommes-mousseline, lardons et oignons grelots 38

Plats Pour Deux

- Carré d'agneau, gratin Dauphinois, ail rôti et romarin 40 par personne

Desserts

- Crème brûlée UNION 12
Rhubarbe pochée, clémentine 10
Fondant au chocolat, crème à l'orange 14
Riz au lait, pruneaux et Armagnac 12
Tarte Tatin, crème Chantilly 14