

UNION

1350 - MONTALBERT

La Carte du Midi

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 / 50
- Agnolotti de potiron, châtaignes, beurre noisette, câpres et sauge 16 / 28
- Strozzapreti, bouillon de volaille, estragon et parmesan affiné 14 / 26

Plats

- Soufflé au Beaufort 'double cuisson', poireaux et champignons 22
- Dos de cabillaud, purée de chou-fleur au curry, grenade, câpres et raisins blonds
32
- Pomme de terre farcie à la joue de bœuf braisée, chou kale et réduction de vin rouge
25
- Feuilleté de poulet fermier, poireaux et champignons, pommes mousseline 25

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