

UNION

1350 - MONTALBERT

La Carte du Soir

Entrées

- Crème de persil et d'ail, persillade d'escargots 12
Tartare de dorade, orange sanguine, huile d'olive, piment d'Alep et fenouil 14
Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes, poire et caillé de brebis 14
Salade de poulpe et de puntarelle, vinaigrette aux anchois, à l'ail et à l'orange 16
Salade de mesclun, Beaufort, échalotes et vinaigrette de 'Mme H' 10

Entrée Pour Deux

- Bouillon de volaille, toast au Beaufort et à la truffe 13 pp

Pâtes Fraîches

- Strozzapreti, bouillon de poulet, truffe noire et Parmesan 30 / 50
Strozzapreti, queue de bœuf confite et champignons des prés 15 / 25

Plats

- Ris de veau, rösti de pomme de terre, champignons à la crème et Madère 40
Dos de cabillaud, écrasée de butternut, chanterelles, beurre noisette et câpres 34
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 26
Filet de poulet fermier, gratin de macaroni, champignons des bois et mesclun 23
Houmous de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 20
Daube de joue de bœuf, pommes mousseline, lardons et oignons grelots 34

Plats Pour Deux

- Poulet fermier rôti, agnolotti aux fromages de Savoie et crème de poitrine fumée 22 pp
Reblochon au four, pommes de terre rôties au lard et salade verte 20 pp

Desserts

- Riz au lait, marmelade d'orange et sloe gin 8.5
Mocha, caramel au beurre salé et crème de noisettes 9
Rhubarbe pochée et clémentines 8
Tarte Tatin, crème Chantilly 9
Baba au rhum 9