

# UNION

1350 - MONTALBERT

## La Carte du Soir

### Entrées

- Soupe a l'ail des ours et épinards, escargots et panais en persillade 15  
Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraiche, citron et aneth 14  
Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes, poire et caillé de brebis 13  
Salade de poulpe et de puntarelle, oignon rouge, fenouil, anchois, orange et piment 16  
Tartare de veau, asperges blanches, crème a la truffe, persil et câpres 15

### Entrée Pour Deux

- Bouillon aromatique de volaille, club sandwich au foie gras 15 *per person*

### Pâtes Fraiches

- Strozzapreti, bouillon de champignon, truffes noires et parmesan 25 / 45  
Gnocchi au Parmesan, oignons nouveaux, Portobello et pesto a l'ail des ours 16 / 26  
Bucatini, oignons grelot, lardons, vin blanc et Parmesan 16 / 26

### Plats

- Daube de joue de bœuf, pommes-mousseline, lardons et oignons grelots 34  
Houmous de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 25  
Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, butternut confit, épinards et pignons 36  
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 27  
Ballottine de poulet fermier aux champignons, anchois, tarte fine aux oignons 30  
Ris de veau rôtis, purée de céleri, poireau brulé, citron et câpres 42

### Plats Pour Deux

- Carré d'agneau au thym, broccoletti, ail confit et gratin Dauphinois 35 *par personne*

### Desserts

- Crème brulée UNION 11  
Rhubarbe pochée, clémentine 10  
Brownie au chocolat et noisette 11  
Bavarois a l'orange sanguine et cardamone 10  
Tarte Tatin, crème Chantilly 12