

UNION

1350 - MONTALBERT

La carte du soir

Entrées

- Tartare de bœuf, baguette grillée 16
Crème de champignons, chantilly au thym et croûtons 12
Humus de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 14
Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noix truffé, poire et caillé de brebis 13
Saumon mariné à la betterave, pickle de concombre et crème fraîche au raifort 14
Strozzapreti maison, ragoût de bœuf maturé et parmesan 13
Parfait de foie gras et de foies de volaille, toast et chutney 15

Plats

- Magret de canard, légumes rôtis et orange aigre douce 30
Filet de poulet fermier, gnocchis de butternut, chanterelles, poireaux et jus 29
Dos de cabillaud, pomme à la Suédoise, purée de céleri et pesto de noisettes truffé 31
Saucisse de Toulouse, oignon caramélisé, lentilles, pied de cochon fondu et moutarde 25
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 24
Daube de joue de bœuf, pommes mousseline, oignons perlés et lardons 28
Gratin de macaroni, champignons sauvages et parmesan 22

Desserts

- Tarte aux pruneaux à l'Armagnac 9
Oranges caramélisées, cardamome 8
Crème au chocolat-café et amandes 8
Riz au lait, poire rôtie et Génépi 8.5
Tarte Tatin 9