

UNION

1350 - MONTALBERT

Dinner a la carte

Starters

- Parsley veloute with a poached egg and croutons 13
Terrine of venison and pork with prunes and green peppercorns 15
Beetroot cured salmon with pickled cucumber, crème fraiche and horseradish 14
Cashew nut hummus with roasted vegetables, nut milk, curry dressing and lime 14
Salad of organic eggs, leek hearts and button mushrooms with a light truffle cream 14
Parfait of foie gras and chicken livers with toast and chutney 15
Hand cut strozzapreti with garlic leaf and basil pesto 13

Main Courses

- Breast of duck with roasted root vegetables and sweet & sour orange 30
Confit of goose leg with a saute of chanterelles, onions, potatoes and garlic 30
Daube of ox cheek with creamed potato, button onions, lardons and red wine 28
Fillet of cod with a hasselback potato, celeriac puree and truffled hazelnut pesto 31
Double baked Beaufort soufflé with a truffle emulsion, leeks and mushrooms 24
Feuilleté of free range chicken, leeks and chanterelles with tarragon 24
Macaroni cheese with wild mushrooms and parmesan 22

Desserts

- Treacle tart with creme fraiche 8.5
Cream of cheesecake with winter jelly 9
Rice pudding with roasted pear and Genepi 8.5
Caramelised oranges with cardamom 8
Smashed chocolate brownie 9
Tarte tatin 9

UNION

1350 - MONTALBERT

La carte du soir

Entrées

- Velouté de persil, œuf poché et croûtons 13
Terrine de chevreuil et de porc, pruneaux et poivre vert 15
Œufs bios, cœurs de poireaux, champignons de Paris et crème à la truffe 14
Saumon mariné à la betterave, pickle de concombre et crème fraîche au raifort 14
Houmous de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 14
Parfait de foie gras et de foies de volaille, toast et chutney 15
Strozzapreti maison, pesto de feuilles d'ail et de basilic 13

Plats

- Magret de canard, légumes rôtis et orange aigre douce 30
Daube de joue de bœuf, pommes mousseline, oignons perlés et lardons 28
Confit de cuisse d'oie et sauté de chanterelles, oignons, pommes de terre et ail 30
Dos de cabillaud, pomme à la Suédoise, purée de céleri et pesto de noisettes truffé 31
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 24
Feuilleté de poulet fermier, poireaux et chanterelles jaunes à l'estragon 24
Gratin de macaroni, champignons sauvages et parmesan 22

Desserts

- Brownie mi-cuit au chocolat 9
Oranges caramélisées, cardamome 8
Tarte à la mélasse, crème fraîche 8.5
Fondant de cheesecake, gelée d'hiver 9
Riz au lait, poire rôtie et Génépi 8.5
Tarte Tatin 9