

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