

UNION

1350 - MONTALBERT

Lunch Menu

Starters

- Pumpkin soup with chestnut pesto and warm Beaufort gougères 14
Cured salmon with apple, radish, cucumber, crème fraîche, lemon zest and dill 15
Steak tartare with pickled onions and chargrilled country bread 12
Parfait of foie gras and chicken livers with UNION chutney and chargrilled bread 15
Salad of octopus, puntarella, red onion, fennel, anchovy, orange and chilli 17
Salt baked white beetroot with hazelnut pesto, pear, nut milk and ewe's curd 14

Pasta

- Strozzapreti with chicken stock, butter, tarragon and aged parmesan 14 /26
Strozzapreti with mushroom stock, butter, truffles and aged parmesan 30/50
Agnolotti with pumpkin, chestnuts, bowl butter, capers and sage 16/28

Main courses

- Feuillette of chicken, leeks and mushrooms with creamed potato 25
Roast cod with lightly curried cauliflower puree and a vinaigrette of pomegranate, capers and raisins 32
Baked potato with pulled ox cheeks, cavolo nero and red wine sauce 25
Double baked Beaufort soufflé with leeks and mushrooms 22

For Two

- Rack of lamb with gratin dauphinoise, roasted garlic and rosemary 40 per person

Desserts

- Poached rhubarb with clementine 10
Warm rice pudding with prunes and armagnac 12
Warm chocolate fondant with an orange cream 14
Tarte tatin with crème Chantilly 14
UNION crème brûlée 12

UNION

1350 - MONTALBERT

La carte du Midi

Entrées et Plats

Soupe à l'oignon et au cidre, chantilly au thym et tuile de Parmesan 10

Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraîche, citron et aneth 13

Steak tartare, pickles d'oignons et pain de campagne grillé 12

Agnolotti de Beaufort et de Tomme de Savoie, crème de thym et de bacon 12 / 22

Houmous de noix de Cajou, légumes rôtis, vinaigrette au curry et citron vert 12 / 22

Bucatini, chair à saucisse, fenouil, ail et piment 12 / 22

Bouillon aromatique de volaille, club sandwich au foie gras 25

Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs, fenouil, sauce verte et piment 26

Soufflé au Beaufort 'double cuisson', fondue de poireaux et de champignons 17

Pomme de terre farcie à la joue de bœuf braisée, réduction de vin rouge 17

Coq au vin, pommes-mousseline fumée, lardons et oignons grelots 18

Pour Deux

Reblochon au four, pommes de terre au lard et salade verte 20 par personne

Desserts

Crème brûlée 9

Rhubarbe pochée, clémentine 8

Fondant au chocolat, crème à l'orange 9

Tarte Tatin, crème Chantilly 9

Riz au lait, poire rôtie 8

UNION

1350 - MONTALBERT

Dinner a la carte

Starters

- Pumpkin soup with chestnut pesto and warm Beaufort gougères 14
Salt baked white beetroot with hazelnut pesto, pear, nut milk and ewe's curd 14
Parfait of foie gras and chicken livers with UNION chutney and chargrilled bread 15
Cured salmon with apple, radish, cucumber, crème fraîche, lemon zest and dill 15
Salad of octopus, puntarella, red onion, fennel, anchovy, orange and chilli 17
Steak tartare with pickled onions and chargrilled country bread 16

Pasta

- Strozzapreti with chicken stock, butter, tarragon and aged parmesan 14
Strozzapreti with mushroom stock, butter, truffles and aged parmesan 30
Agnolotti with pumpkin, chestnuts, bowl butter, capers and sage 16

Main Courses

- Double baked Beaufort soufflé with a truffle emulsion, leeks and mushrooms 30
Roast loin of cod with a lightly curried cauliflower puree and vinaigrette of pomegranate, capers and raisins 37
Breast of free-range chicken with pumpkin gnocchi, chanterelles, brown butter and sage 34
Daube of ox cheeks with smoked creamed potato, lardons, button onions and red wine 38
Tarte fine of celeriac, white onion and pear with a salad of Fourme d'Ambert and walnuts 36

Main Courses For Two

- Rack of lamb with gratin dauphinoise, roasted garlic and rosemary 40 per person

Desserts

- Poached rhubarb with clementine 10
Warm rice pudding with prunes and armagnac 12
Warm chocolate fondant with an orange cream 14
Tarte tatin with crème Chantilly 14
UNION crème brûlée 12

UNION

1350 - MONTALBERT

La Carte du Soir

Entrées

- Soupe à l'oignon et au cidre, chantilly au thym et tuile de Parmesan 13
Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre, crème fraîche, 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 bœuf, pickles d'oignons et pain de campagne grillé 15

Entrée Pour Deux

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

Pâtes Fraîches

- Strozzapreti, bouillon de champignon, truffes noires et parmesan 25 / 45
Agnolotti de Beaufort et de Tomme de Savoie, crème de thym et de bacon 16 / 26
Bucatini, chair à saucisse, fenouil, ail et piment 14 / 24

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, haricots blancs, fenouil, sauce verte et piment 36
Soufflé au Beaufort 'double cuisson', émulsion de truffe, poireaux et champignons 27
Filet de poulet fermier, kale braisé, potiron, châtaignes et beurre noisette 27
Noix de ris de veau rôtis, oignon caramélisé, chanterelles et jus mère 39

Plats Pour Deux

- Poulet fermier rôti, macaroni cheese et salade verte 23 par personne

Desserts

- Crème brûlée UNION 9
Rhubarbe pochée, clémentine 8
Fondant au chocolat, crème à l'orange 9
Tarte Tatin, crème Chantilly 9
Riz au lait, poire rôtie 8

UNION

1350 - MONTALBERT

Tasting menu

Menu at €75 - To be taken by the entire table

Warm Beaufort gougères

~~~~~

Cured salmon with apple, radish, cucumber,  
crème fraîche, lemon zest and dill

~~~~~

Salt baked beetroot with hazelnut pesto, pear,
nut milk and ewe's curd

~~~~~

Strozzapreti with mushroom stock, butter,  
black truffles and parmesan

~~~~~

Loin of cod with a lightly curried cauliflower puree and vinaigrette of
pomegranate, capers and raisins

~~~~~

Daube of ox cheeks with smoked creamed potato,  
lardons, button onions and red wine

~~~~~

Poached rhubarb with Clementine

~~~~~

UNION crème brûlée

# UNION

1350 - MONTALBERT

## Menu dégustation

Menu à €75 – Servi pour toute la table

Bouillon de volaille truffé, tuile au Parmesan

~~~~~

Saumon mariné, pomme verte, radis, concombre,
crème fraîche, citron et aneth

~~~~~

Betterave blanche cuite en croûte de sel, pesto de noisettes,  
poire et caillé de brebis

~~~~~

Strozzapreti, bouillon de champignon,
truffes noires et parmesan

~~~~~

Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, haricots blancs,  
fenouil, sauce verte et piment

~~~~~

Daube de joue de bœuf, pommes-mousseline fumée,
lardons et oignons grelots

~~~~~

Rhubarbe pochée, clémentines

~~~~~

UNION crème brûlée