

Carte

Les entrées

Salade Tourbillon	14.00/19.00
Œuf parfait croustillant, crème de pancette, tuile de parmesan	22.00
Gravelax de saumon mi-cuit de Lostallo (GR), tartare d'endive au miso	24.00
Saint Jacques poêlées, velours de panais, huile de truffe d'Alba	28.00
Lingot de foie gras mi-cuit aux arachides, chutney pomme	28.00

Les plats

Filet de bœuf Irish Angus	54.00
Sauce chimichuri, pommes pont-neuf, légumes du maraicher	
Filet de cannette fermière	37.00
Crème de céleri, gratin de pommes de terre à l'Etivaz	
Cabillaud Skrei bouillon citronnelle	34.00
Pot-au-feu de légumes	
Lotte et moules de bouchot	36.00
Crème de curry, croustilles de risotto aux poivrons doux	
Tofu snacké aux herbes des montagnes	25.00
Poêlée de champignons à l'huile d'olive	
Pasta del giorno	25.00

Les suggestions du chef

Au gré des saisons, de ses humeurs, de ses inspirations et des tendances, notre Chef vous propose quotidiennement des suggestions que vous retrouvez sur nos ardoises et nos réseaux sociaux.

Les fromages

Sélection de fromages de chez Spielhofer 14.00

Les desserts

Mousse pralinée et chocolat, pop corn de caramel 14.00

Crème brûlée à la Souboziane 14.00

Sorbets artisanaux 3.50

Citron vert, orange sanguine, passion, mangue, poire

Glaces artisanales 3.50

Chocolat, caramel, vanille, cannelle, marron

UNION

RESTAURANT

Menu Complication

Au gré des saisons et de ses inspirations, le Chef Sébastien Gasnier vous propose un menu succulent alliant les saveurs d'ici et d'ailleurs.

L'amuse-bouche

L'entrée

La suite

Le plat principal

Les fromages

Le dessert

CHF 95.00 par personne / 85.00 sans fromage ou dessert

Menu *Grande Complication*

Accords mets-vins

Pour un supplément de CHF 35.00, nous vous proposons d'accompagner votre menu avec les vins qui le met en valeur (4 verres).