

Les plats du moment

LES ENTRÉES

Saladier de mesclun & crudités • CHF 7.50

Os à moelle, pain grillé & mesclun [extra tartare CHF 9] • CHF 17

Salade hivernale | magret de canard, chips de panais, pignons, betterave • CHF 18 | • CHF 26

Bisque crémeuse, écrevisses & croûtons à l'ail • CHF 18

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, jeunes pousses & œufs de poisson • CHF 23

Tartare de bœuf coupé au couteau 90 gr. • CHF 19 | 180 gr. • CHF 38

Foie gras mi-cuit & sa brioche, chutney de figes • CHF 25

LES PLATS

Risotto aux champignons & courges rôties, parmesan et pesto de roquette, éclats de noisette • CHF 28

Cordon bleu maison, poulet, gruyère & jambon de campagne, pommes grenailles & légumes • CHF 36

Magret de canard sauce au miel, purée de patates douces & légumes du marché • CHF 38

Cassolette de moules marinières, frites maison • CHF 28

Filets de perche du Léman 180 gr., frites maison & salade • CHF 48

Filet de bœuf 200 gr., jus corsé au marsala, pommes grenailles & légumes de saison [extra foie gras poêlé CHF 9] • CHF 49

Burger de l'Union, viande de boeuf 180gr., vacherin, oignons confits, bacon, champignons • CHF 24

Saint-Jacques rôties au chorizo, risotto au Pinot Noir, roquette & copeaux de parmesan • CHF 42

Souvenir de l'aubergiste [plat traditionnel] • CHF 24

Origine des viandes: porc CH, bœuf CH, canard France

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, notre équipe vous informe volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats.