













## Pour commencer ...



- Terrine de sanglier à la pistache, Chutney de fruits secs 14.-
- Crème de butternut aux noix de pécan,   13.-  
croûtons à l'huile parfumée à la truffe
- L'œuf fermier cuit à 64°C, butternut et choux au lard, 16.-  
émulsion au parfum d'automne  
- Salade tiède de gésiers confits, frisée à la vinaigrette 16.-  
d'huile de noix des Moulins d'Yverdon - les - Bains 
- Salade verte   6.-
- Salade mêlée   7.-

## Ensuite ...


- Filet de loup de mer rôti, 36.-  
vinaigrette de bulots et citron confit 
- Selle de chevreuil sauce grand veneur, pour 2 personnes 102.-  
*Deux services, 30 min d'attente*
- Filet de chevreuil cuit en cocotte, mousseline de céleri, marrons 48.-  
et girolles cuisinés au jus, fruits frais et condiments  
- Filet mignon de cerf rôti aux trompettes de la mort 39.-  
et noisettes torréfiées
- Araignée de veau rôtie sauce morilles, 36.-  
terrines de pomme de terre

## Le coin veggie

- Gnocchi de courge à la crème de marron  27.-


TVA 7.7% comprise  = sans gluten  = végétarien

 = Ecole Hôtelière Lausanne





 = meilleur ouvrier de France

## Pour les presque grands

*(Jusqu'à 12 ans)*

- Pappardelle sauce à choix (à la crème, sauce tomate, au beurre, bolognaise) 12.-
- Steak de bœuf, légumes, pommes au beurre  14.-



## Le goût du sucre

- Crème brûlée parfumée au crocus  11.-
- Le fondant au chocolat noir «fève de Guangja»  
(Environ 15 minutes) 12.-
- Poire pochée au parfum de cardamome  12.-  
Sauce chocolat et gruë caramélisé
- Mirliton aux pommes Tatin, caramel laitier à la fleur de sel,  
glace à la vanille Bourbon   16.-
- Millefeuille de tuiles dentelles aux coings confits et faisselle 13.-

## Le goût du froid

*(Glaces artisanales par l'artisan glacier à la Conversion sur Lutry)*

- La boule 4.-
- Vanille bourbon / marrons confits  
Caramel au beurre salé / Pistache de Sicile / Chocolat
- Sorbet : Abricot / Citron / Espresso

TVA 7.7% comprise  = sans gluten  = végétarien

 EHL = Ecole Hôtelière Lausanne

 = meilleur ouvrier de France

## Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.



### Provenance de nos viandes & œufs

Boeuf, veau, porc : Suisse  
Agneau : Suisse, Ecosse, Irlande  
Volaille et lapin : Suisse, France  
Cerf, Sanglier : Allemagne  
Chevreuil : Allemagne et Pologne  
Œufs fermiers : La Ferme des 3 épis,  
Aigle, Suisse

### Nos produits IPS suisses

Suprême de volaille :  
Ets Fournier, Perly  
Quinoa Vaudois, farine, polenta  
du Tessin, huile de noix et graines  
de tournesol : Les Moulins  
d'Yverdon

### Provenance de nos poissons

*(sous réserve d'arrivage)*

Truite saumonée, omble chevalier : Suisse  
Féra, brochet, palée : de nos lacs suisses  
Calamars, sole : France  
Loup de mer, daurade : Espagne  
Saumon : Ecosse Label Rouge  
Maquereau, rascasse, lieu noir, cabillaud, carrelet,  
lotte, limande, flétan : Atlantique Nord  
Thon : Philippines  
Espadon : Sri Lanka  
Crevette black tiger : Vietnam  
Ecrevisse : Espagne  
Bulots : France

### Allergies ou intolérances

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats, susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.



Dans le cadre du partenariat initié en 2019 entre l'EHL et la société coopérative Démarche, l'Hôtel-restaurant l'Union accueille Philippe Gobet, Ambassadeur de l'Excellence de l'EHL et Meilleur Ouvrier de France, pour une Masterclass le lundi 5 octobre 2020. Les trois plats signatures concoctés par nos équipes à l'occasion de cet événement vous sont proposés sur notre carte d'automne..



#### Philippe GOBET

Meilleur Ouvrier de France en Cuisine  
Vice-Champion de France des Desserts  
Membre de l'Académie Culinaire de France  
Membre de l'Académie Française du Chocolat  
Grande Médaille d'Or des Cuisiniers de France  
Compagnon Majoral de la Confrérie du Guillon  
Membre de la Chaîne des Rôtisseurs Suisse  
Membre du Club Prosper Montagné Suisse  
Médaille d'argent de la ville de Paris  
Auteur de livres de pâtisserie

Né au cœur du Beaujolais d'une famille nombreuse et de grands-parents vignerons, Philippe Gobet s'initie dès sa plus tendre enfance à la cuisine. Il s'oriente vers un baccalauréat technique, puis change de cap et décide de revenir à sa première passion, la cuisine, et obtient en 1980 son CAP de cuisine.

C'est Georges Blanc, chef 3\* qui l'accueille dans son restaurant la même année. Sa carrière prend un tournant décisif en avril 1983 grâce à Joël Robuchon qui décide de l'engager dans son restaurant 3\*, Le Jamin à Paris. Il officiera ensuite aux côtés d'Alain Ducasse 3\*. De retour avec Joël Robuchon, il sillonne le monde pour différents projets d'ouverture et de démonstrations.

En 1991, il obtient, le titre de « Vice-Champion de France des Desserts ». En 1993, il se présente et reçoit la distinction suprême de « Meilleur Ouvrier de France » en cuisine. En 1996 Philippe Gobet rejoint la maison Lenôtre; il y est nommé Directeur des écoles Lenôtre en 2004.

Il participe en tant que jury dans les prestigieux concours culinaires nationaux et internationaux, dont le plus prestigieux, le concours des « Meilleurs Ouvriers de France ». En Août 2014, il quitte la maison Lenôtre après 18 années et c'est l'Ecole Hôtelière de Lausanne qui lui propose le poste de Chef Exécutif des cuisines. En 2020, Philippe Gobet est nommé Ambassadeur de l'Excellence pour le groupe EHL.