

The page is framed by a lush border of tropical plants. On the left, there are large, dark green monstera leaves. On the right, there are purple orchids with yellow centers. At the bottom, there are more purple orchids and green foliage.

L'Union

— Hôtel - Restaurant

CARTE DES METS

A decorative purple flourish with two curved ends, positioned below the title.

Notre chef et son équipe s'attachent à vous concocter une savoureuse cuisine de saison, élaborée avec des produits frais et mettant en valeur les produits locaux.

Pour commencer ...

Croustillants de pieds de cochon 14.-
salade frisée à la vinaigrette d'huile de noix
du Moulin d'Yverdon

Crème de courge aux brisures de marron   12.-


Salade de filet de lièvre aux fruits secs  16.-
et à la vinaigrette pourpre

Terrine de marcassin au poivre Timut    16.-

Salade verte   6.-

Salade mêlée   7.-

Ensuite ...

Filet d'omble poêlé aux câpres frites et salami piquant,  32.-
crème de topinambour

Selle de chevreuil sauce grand veneur, pour 2 personnes 108.-
deux services, 30 min d'attente



Médallions de cerf rôtis aux trompettes de la mort, 42.-
mousseline de racines rouges

Chartreuse de pintade au chou vert, mousseline de panais, 39.-
giroules dous en persillade   

Bavette de Black Angus sauce morilles,  36.-
polenta IP Suisse au lard du Valais

Le coin veggie

Colombo de butternut au curry vert et lait de coco  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 à la raisinée  11.-
- Le fondant au chocolat noir «fève de Guanaja»
(Environ 15 minutes) 13.-
- Poire Belle-Hélène   13.-
- Figues rôties au miel, glace vanille  12.-
- Tarte chiboust aux fruits de la passion et mangues confites 14.-

Le goût du froid

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

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

TVA 7.7% comprise



= sans gluten

 = végétarien



= Ecole Hôtelière Lausanne



= meilleur ouvrier de France



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 : Le Moulin
d'Yverdon

Provenance de nos poissons

(sous réserve d'arrivage)

Truite saumonée, omble chevalier: Suisse, France
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

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.