

les  
  
fenêtres  
BRASSERIE

## **ENTREES**

### **Le Ceviche**

Mullet Doré – Lait de tigre à l'orange sanguine et au piment Aji – Salade fraîcheur – Sarasin soufflé.

20

### **« La Croque-a-baisse »**

Croquettes à la bouillabaisse – Espuma à la bouillabaisse – Rouille à la harissa – Pickles de fenouil.

25

### **La Carotte (Végan)**

Carottes farcies – Crémeux de carottes au cumin – Emulsion à la noix de coco – Craquant au cumin – Coriandre.

18

### **Le Foie Gras**

Foie gras mariné aux épices – Gel de litchi et sauternes – Brioche.

26

### **Le Scotch Egg**

Œuf mollet à la farce de canard – Poire confite au vin rouge et jus de raisin – Mâche – Vinaigrette au jus de raisin – Noisette.

23

## **PLATS**

### **La Lotte**

Lotte marinée à la pâte de curry maison – Moules – Emulsion à la citronnelle – Poireaux farcis à la noix de cajou – Grenade.

42

### **Le Faux Filet d'Aubrac**

Faux filet d'Aubrac nourri aux céréales de la ferme – Pommes pont-neuf confites - Légumes d'hiver – Jus de bœuf.

44

### **La Pintade**

Suprême de pintade farci – Panisse à la sarriette – Salsifis confits – Pickles de champignons - Jus de volaille.

35

### **Le Risotto (Végan)**

Riz Arborio – Textures de courge – Cerneaux de noix – Bleu – Sauge.

29

### **La Noix de Saint-Jacques**

Poitrine de porc confite – Purée de pignons de pin gratinée – Topinambours – Pickles d'oignon rouge.

39

## **DESSERTS**

### **Le Citron Bergamote**

Tarte inversée au citron et à la bergamote - Bergamote confite – Glace à l'Earl Grey.

16

### **Le Chocolat**

Entremet au chocolat Guanaja et fèves de tonka - Glace à l'Amaretto.

15

### **Le Savarin**

Savarin - Crème onctueuse au chocolat Dulcey maison - Sorbet de mangue et mandarine.

14 + 3€ supplément pour le Rhum

### **L'instant sucré**

Déclinaison de 5 pièces sucrées.

18

### **Le Moelleux Marron (*Végan*)**

Clémentines de Corse confites – Glace au rhum.

15

### **Le Fromage**

Chutney et Pain du moment.

15