

**CARTE GASTRONOMIQUE
DU RESTAURANT WINDOWS**

Originaire des Charentes, Philippe Audonnet est entré en cuisine comme mené par le bout du nez, attiré par les fumets échappés des anciens livres de recettes de sa grand-mère qui aimait beaucoup recevoir.

Perfectionniste, Philippe accorde une grande importance au produit, qu'il essaye de sublimer, depuis les huiles qu'il aromatise lui-même, jusqu'au choix des parfums de ses macarons faits « maison ».

« Ma cuisine est faite avec le cœur, pour surprendre sans trahir, oser sans se perdre et accorder le temps nécessaire à chaque préparation sans concession ».

Philippe Audonnet

Les Entrées Chaudes et Froides

- Bolognaise de homard à la mangue verte
Spaghetti de pomme de terre au beurre de citronnelle
Herbes fraîches à l'huile de feuille de citronnier 46.-
- Trilogie d'œufs en brouillade « Caviar, Gambas, Saumon Fumé,»
« Pot pourri » de légumes au sel fumé, mouillettes de pain au parmesan 45.-
- Queues de langoustines rôties à la crème d'avocat acidulée
Chair de tomates et fraises confites au poivre de Séchuan, saladine à l'huile d'Anta 46.-
- Crème brûlée au hachis d'escargot, poêlée de cuisses de grenouille de Vallorbe
Emulsion d'une sauce Caesar citronnée, jus d'herbes vertes 45.-
- Duo de foie gras de canard, l'un en dés au magret fumé, l'autre poché au vin d'épices
Toasts de baguette séchée 47.-
- Risotto cuisiné dans un bouillon aux saveurs de paella, tournedos de volaille safrané
Fèves, petit pois et poivrade laqués au jus de moule réduit 46.-

Les Mets Végétariens

- Méli-mélo de saladine, légumes crus et cuits du moment
Arrosés d'un jus d'olive acidulé aux herbes fraîches 31.-
- Velouté d'asperges vertes servi mousseux, royale décomposée de morilles fraîches
Truffe noire et copeaux d'asperge blanche marinés 39.-
- Fleurs de courgettes farcies aux légumes de Provence
Feuilles et caviar d'aubergines au jus d'herbes tranché 39.-
- Grosse asperge blanche farcie de morille et ananas
Pointes vertes à la chapelure croustillante, coulis d'ail des ours à l'huile de citron 41.-



Les Poissons

Blanc de Saint-Pierre des Côtes Bretonnes au croquant de pavot et sésame
Infusion de pomme verte, verveine et citronnelle servie épaisse 58.-

Tournedos de cabillaud au chorizo Pata Negra
Fleurs et fenouil frits, jus de Piperade relevé au piment d'Espelette 54.-

Morceau de féra du lac meunière, mousseline de petits pois frais cuisinés à la française
Jus de carotte réduit au « thé du jardin » 51.-

Pavé de bar aux algues séchées cuit à l'étuvée, jus de viande à la verveine
Ragoût de trois légumes à la tomate et petites fleurs en Tempura 61.-

Les Poissons Entiers

Sole de Douvres simplement grillée ou meunière
Belles de Fontenay cuites vapeur aux herbes fraîches 74.-

Poissons grillés selon arrivage et selon le poids (pour 2 personnes)
Turbot ou Saint-Pierre fr. 19.- ; Loup fr. 18.- ; Daurade fr. 14.- les 100 grammes

Les Viandes

Belle côte d'agneau de Sisteron confite à la « boîte à goût »
Tomate « Cœur de Bœuf » et Péquillos all'Arrabbiata
Pommes Dauphines aux saveurs du Sud 57.-

Côte de veau fermière dorée au poêlon, jus de glaçage à l'huile noire
Pommes boulangères au thym citron, gnocchis plats à la roquette 65.-

Chateaubriand de bœuf Simmental rôti à la casserole, beurre battu au Syrah épicé
Rouelles de pommes de terre confites (servi pour 2 personnes) 149.-

Suprêmes de pigeon marinés au yogourt et vieux Rhum, jus infusé à la fève de Tonka
Petites tomates et jeunes échalotes aux épices façon chutney 55.-

Morceaux de ris de veau et gambas à la tombée d'herbes fraîches
Sucs de persil à l'amande amère, côte et vert de blette au jus de poivre sénégalais 53.-

Les « à côtés »

Assiette de légumes de saison, mousseline de pommes de terre maison, fricassée de
champignons, épinards au beurre, purée de fenouil maison, riz blanc

la portion au choix 12.-

Origine des viandes: veau et bœuf de Suisse, agneau de France, volailles de France et de Suisse.



Les Fromages d'ici et d'ailleurs

Assortiment de fromages de Suisse, de France et d'Angleterre du chariot	22.-
Mesclun aux herbes fraîches et son huile raffinée	22.-
Nems de fromage de chèvre Saladine aux parfums de Méditerranée	29.-

Les Gourmandises d'Hélène

Trilogie de « fraises et framboises » Soupe de fraises confites à la menthe fraîche, panna cotta au thé « Conte de Fées » Fraîcheur framboise poivrée à l'émulsion balsamique	20.-
Minis crêpes soufflées à la mangue vanillée, bugne à la fraîcheur mangue-carotte Mousse de lait à l'infusion de vieux Rhum	20.-
Classique Opéra à la crème épaisse torréfiée et fil croquant chocolat Granité arabica accompagné d'une fine gelée chocolatée	20.-
Sablé friable aux zestes d'orange, morceaux de rhubarbe confits à la graine de vanille Cristalline basilic, crème glacée rhubarbe à la fraise écrasée	20.-
Moelleux Caraïbes au citron confit, feuilles chocolatées à la gelée de fève de Tonka Fine quenelle givrée à la citronnelle bâton	20.-
Chariot de desserts	20.-
Cheese-cake américain	20.-
Créations de glaces et sorbets façon Windows <i>Vanille, Pistache, Café, Chocolat, Lait d'amandes, Rhubarbe, Fruits Rouges, Citron, Pomme Verte, Fruits exotiques, Framboise – Poivre de Séchuan Abricot – Romarin, Pêche Jaune – Piment d'Espelette, Menthe – Verveine, Chocolat – Poivrons Rouges</i>	15.-

*Tous nos desserts étant préparés dès la commande,
nous vous demandons de prévoir un délai d'environ 20 minutes
ou de les commander en début de repas.*

**Amoureux de thés rares, de tisanes exotiques ou d'infusions plus classiques ?
Notre carte des boissons chaudes est à votre entière disposition**

