

LA TABLE DE MAXENCE BARUFFALDI

A PARTAGER À L'APÉRO

Charcuteries de la Maison Baud - Villaz (74) au poids ou entier :
Conca (poitrine de porc lourd aux 13 herbes) 11€/100g
Jambon Sec Affiné 10€/100g
Bœuf Séché, le Gorion sans nitrates 18€/100g
Saucisson entier Tradition Maxence Baud 15€
Crème Olives Bio de Kalamata de chez Chris et Olive (74) 11€/100g

MENU À 47€

POUVANT ÊTRE DÉCLINÉ EN VÉGÉTARIEN*

ENTRÉES

Poireaux brûlés, anguilles et mimosa d'œuf*
Œuf bio fermier, céréales, sauce tartare - jus gras de poulet fumé
Pâté en croûte de volaille des Dombes, graines de moutarde légèrement liées
Foie gras de canard des Landes, polenta grand roux de chez Jon Harlouchet (64) (+7€)

PLATS

Chou-fleur rôti entier et copeaux à cru, vinaigrette au curry Bombay, concassé d'herbes*
Merlu à la grenobloise, siphon beurre noisette
Pain de brochet croustillant, émulsion d'une américaine à la verveine
Poitrine de cochon «croustifondante», boudin à la cuillère, salade d'oreilles, jus au pavot

*Accompagnements : Purée au beurre AOC de Bresse,
mélange de salades croquantes et herbes aromatiques.*

DESSERTS

Poire de chez Didier Bunaz (74), tomme blanche maison, estragon
Coings à la bière rousse rafraîchis au Thé Earl Grey
Notre vacherin mangue du Brésil Passion*
Moelleux au chocolat 70% à la cuillère, crème légère au Génépi des Pères Chartreux
ou Vanille Bio de Madagascar, à partager pour 2 personnes

Menu enfant jusqu'à 8 ans
1 Plat, 1 Dessert, 1 Boisson 17€



LA TABLE DE MAXENCE BARUFFALDI

MENU DÉJEUNER

du mardi au vendredi

Entrée, Plat *ou* Plat, Dessert
24€

Entrée, Plat, Dessert
27€

SUGGESTIONS

Retrouvez l'ensemble de nos suggestions
du jour directement sur place auprès
de notre personnel de salle.

