

LA TABLE DE MAXENCE BARUFFALDI

MENU À 47€

POUVANT ÊTRE DÉCLINÉ EN VÉGÉTARIEN*

ENTRÉES - 15€

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 - 26€

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 - 12€

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

LA FORMULE DU JOUR

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.

