



Déjeuner dominical chez Albufera :

le goût du vrai, tout simplement

Albufera, la table boulonnaise signée par les Chefs José Dantas et Emile Cotte, donne chaque semaine rendez-vous à ses convives autour d'un véritable déjeuner dominical. À l'heure où les brunchs se multiplient, le restaurant remet au goût du jour la tradition du repas du dimanche, celui qui rassemble autour d'un plat sincère et réconfortant.



Ici, pas d'extravagance, mais le goût vrai des plats refuges : ceux de l'enfance, des dimanches en famille. À la carte, un poulet rôti à la portugaise, longuement mariné et servi avec une sauce piquante à l'ail et piment vinaigré ; ou encore un

cochon de lait grillé, fondant à cœur et à la peau dorée à la perfection, clin d'œil au Portugal natal de José Dantas.

Accompagnées de frites maison croustillantes, ces propositions dominicales invitent à partager, savourer et se reconnecter à l'essentiel, dans une atmosphère simple et généreuse, fidèle à l'esprit d'Albufera.

Pour conclure sur une touche sucrée et conviviale, place à la mousse au chocolat à partager, relevée d'un filet d'huile d'olive, de fleur de sel et de noisettes grillées : un dessert signature qu'on finit bien souvent à la cuillère, directement dans le plat de service.



INFORMATIONS PRATIQUES :

Albufera

38 rue de Meudon, 92100 Boulogne-Billancourt

Du mercredi au dimanche au déjeuner

Du mercredi au samedi au dîner

Propositions dominicales :

Poulet rôti : ¼ de poulet par personne | 24€

Cochon de lait : 55€ par personne (cochon entier pour 10 personnes, possibilité de commander ¼ pour une table plus petite)

Réservations recommandées

albufera-boulogne.fr