



UN DEJEUNER A AILLON

Semaine du 5 février

MERCREDI-JEUDI ET VENDREDI MIDI

39 EUROS

ENTRÉE

BISCUIT DE CARPE DES DOMBES EN CROÛTE DE PAIN ET SOUBISE À L'ASPÉRULE ODORANTE

PLAT

CUISSE DE PINTADE DE BRESSE CROUSTILLANTE, PATATES DOUCES DE SAVOIE EN CHIPS ET PURÉE ET JUS AU THYM CITRON

OU

LA PÊCHE DU BASSIN AQUACOLE AIXOIS LAQUÉE AU MISO FRANÇAIS, BETTERAVES RÔTIÉS, FRAMBOISES DE NOTRE JARDIN AU VINAIGRE ET OXALIS

DESSERT

SOUS UNE FINE RAVIOLE LACTÉE..., FAISSELLE DE LA FERME DE LA MARMOTTE, POMME DE SAVOIE CONFITES ET POLLEN DES BAUGES



UN DEJEUNER A AILLON

Week of the 5th of february

WEDNESDAY-THURSDAY AND FRIDAY LUNCH

39 EUROS

STARTER

DOMBES CARP BISCUIT IN BREAD CRUST AND SOUBISE WITH FRAGRANT WOODRUFF

DISHES

CRISPY BRESSE GUINEA FOWL LEG, SAVOIE SWEET POTATOES IN CHIPS AND PURÉE AND LEMON THYME JUS

OR

PEACH FROM THE AIXOIS AQUACULTURE BASIN GLAZED WITH FRENCH MISO, ROASTED BEETS, RASPBERRIES FROM OUR GARDEN IN VINEGAR AND OXALIS

DESERT

UNDER A FINE MILKY RAVIOLI..., FROMAGE FRAIS FROM THE MARMOTTE FARM, CANDIED SAVOIE APPLE AND POLLEN DES BAUGES