



LE MENU DE L'AUBERGE

Vendredi 13 Septembre

Selon les inspirations du Marché des Chefs

UN DEJEUNER A AILLON (MIDI MERCREDI JEUDI ET VENDREDI) – 39 €

UN DEJEUNER A AILLON AVEC UN VERRE DE VIN EN ACCORD – 49€

Entrée

Reine des prés...

Tomate de chez Yannick et Sylvia mi-confite, Groseille et coulis fumé

Plat

Persil...

Quasi de veau de lait de chartreuse rôti, poireaux de notre potager lardés, vieux Margéraz et jus perlé

Ou

Cresson...

Truite de la pisciculture MURGAT confite, pollen, risotto de petit épeautre

Dessert

Pomme de pin et mousse des sous-bois...

Figue rôti puis laquée, pignon de pin et glace à la mousse

Fromage en supplément 10€

Les jours fériés nous servons uniquement les Menus « Marche d'Approche » et « Ascension ».

Nos chefs sont à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)

Prix nets en euros, taxes et service compris

**According to the inspirations of the Marché des Chefs
LUNCH IN AILLON (NOON WEDNESDAY THURSDAY AND FRIDAY) - €39
A LUNCH AT AILLON WITH A GLASS OF WINE - 49 €.**

Starter

Meadowsweet...

**Tomate de chez Yannick et Sylvia mi-confite, redcurrant
and smoked coulis**

Main course

Parsley...

**Roasted milk-fed veal from Chartreuse, leeks with bacon
from our garden, old Margéraz and pearl juice**

Or

Watercress...

MURGAT trout confit, pollen, small spelt risotto

Dessert

Pine cone and undergrowth mousse...

Roasted and glazed fig, pine nuts and mousse ice cream

Cheese supplement 10€.

On public holidays, we only serve the "Marche d'Approche" and "Ascension" menus.

Our chefs are at your disposal in the event of dietary restrictions or allergies (the allergen chart is available from reception).

Net prices in euros, taxes and service included