



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 30 Octobre
Semaine du 06 Novembre

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 (10cl) – 49 €

Entrée

Estragon

Tartare de betterave de chez Yannick et Sylvia VIRET, glace au Val bleu

Plat

Sureau

Biscuit de carpe des Dombes, épinard et beurre blanc au sureau

Ou

Rue de notre potager

Queue de bœuf braisée, mousseux à la pomme de terre et jus à la Mondeuse

Dessert

Berce

Tatin de mon enfance, arlette, glace à la Berce

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)



Lunch Menu

Week of October 30th
Week of November 6th

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 (10cl) - 49 €.

Starter

Tarragon

Beetroot tartare from Yannick and Sylvia VIRET, Val bleu ice cream

Main course

Elderberry

Dombes carp biscuit, spinach and elderberry beurre blanc

Or

Rue de notre potager

Braised oxtail, potato mousse and Mondeuse jus

Dessert

Hogweed

Tatin from my childhood, Arlette, Hogweed 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