



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 30 Avril 2025
Semaine du 7 Mai 2025

Selon les inspirations du Marché des Chefs

UN DEJEUNER A AILLON (MIDI MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI) – 44 €

UN DEJEUNER A AILLON AVEC UN VERRE DE VIN EN ACCORD (10cl) – 54 €

Entrée

Cresson sauvage

Omble fumé de la pisciculture Murgat, jeunes carottes en différentes textures

Plat

Ail des ours

Tourte à l'effiloché de veau de lait de Chartreuse, blette de chez Yannick et Sylvia VIRET et citron confit du Mas Schaller

Ou

Hysope de notre jardin

La pêche d'eau douce confite puis laquée, risotto crémeux aux asperges vertes et jus d'arêtes à l'hysope

Dessert

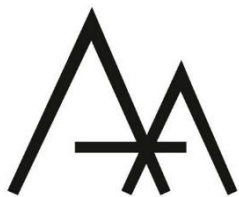
Nepeta

Pana cotta herbacée, fruits de printemps et premières cueillettes de notre potager

Fromage en supplément 15€

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 30th April 2025

Week of 07th May 2025

According to the inspirations of the Marché des Chefs

**LUNCH IN AILLON (NOON WEDNESDAY THURSDAY AND FRIDAY) – 44€
A LUNCH AT AILLON WITH A GLASS OF WINE (10cl) – 54€.**

Starter

Wild watercress

Smoked char from the Murgat fish farm, young carrots in different textures

Main course

Bear's garlic

Tourte with shredded milk-fed veal from Chartreuse, chard from Yannick and Sylvia VIRET and preserved lemon from Mas Schaller

Or

Hyssop from our garden

Candied and glazed freshwater peach, creamy risotto with green asparagus and hyssop bone juice

Dessert

Nepeta

Herbaceous pana cotta, spring fruit and the first harvests from our kitchen garden

Cheese supplement 15€.

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