



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 14 Mai 2025

Semaine du 21 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

Nepeta

Tartare de truite fumée, jeunes radis et sauce pomme verte

Plat

Armoise

La pêche sur le Léman par Eric Jacquier en 2 façons :

- Farci, fenouil cuit à la braise et jus comme une soupe de poisson de lac
- En carpaccio, sorbet fenouil à la chartreuse verte

Ou

Tanaisie

Cochon de la ferme de Rossanaz confit, puis laqué, pomme de terre grenaille cuite dans un beurre au foin, jus perlé

Dessert

Cueillette printanière

Tartelette végétale et crémeuse, glace à l'aspérule odorante

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, cependant, notre cuisine représentant le terroir Bauju où le beurre, le lait et la crème sont représentatifs de celle-ci, nous ne pouvons convenir aux personnes sans lactose (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)



Lunch Menu

Week of 14th May 2025

Week of 21st 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

Nepeta

Smoked trout tartar with baby radishes and green apple sauce

Main course

Wormwood

Fishing on Lake Geneva by Eric Jacquier in 2 ways:

- Stuffed, braised fennel and jus like a lake fish soup
- In carpaccio, fennel sorbet with green chartreuse

Or

Tansy

Rossanaz farm pig confit, then glazed, baked grenaille potatoes in hay butter, pearl juice

Dessert

Spring harvest

Creamy vegetable tartlet, scented woodruff ice cream

Cheese supplement 15€.

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

Our chefs are at your disposal if you have any dietary restrictions or allergies. However, as our cuisine represents the Bauju region, where butter, milk and cream are representative, we cannot cater for people who are lactose-free.
(you will find the table of allergens at our reception)

Net prices in euros, taxes and service included

Prix nets en euros, taxes et service compris