



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 23 Juillet 2025

Semaine du 30 Juillet 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

Tanaisie

Ravioles de betteraves croquantes et tartare de truite fumée,
vinaigrette au citron confit et à l'huile de tanaisie

Plat

Marjolaine

Pintade de Bresse de la maison Miéral farcie sous la peau, tarte
fine aux courgettes, poivrons de Savoie et jus cocotte

Ou

Rue de notre potager

Omble chevalier de la pisciculture Murgat confit, Pastèque de
chez Yannick et Sylvia Viret, eau de tomate concentrée

Dessert

Agastache

Pêche crue et cuite, financier aux noisettes du Piémont

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, 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 23rd July 2025

Week of 30th July 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

Tansy

Crunchy beet ravioli and smoked trout tartar, preserved lemon and tansy oil vinaigrette

Main course

Marjoram

Miéral Bresse guinea fowl stuffed under the skin, fine zucchini tart, Savoy peppers and jus cocotte

Or

Our vegetable garden's street

Arctic char from the Murgat fish farm, watermelon from Yannick and Sylvia Viret, concentrated tomato water

Dessert

Agastache

Raw and cooked peach, Piedmont hazelnut financier

Cheese supplement 10€

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