

# LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 09 Juillet 2025

Semaine du 16 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**

Retour de cueillette

Steak de tomate mi-cuite, groseille de notre potager, gazpacho vert

## **Plat**

Romarin et Reine des prés

Saumon de fontaine du bassin aquacole aixois confit, chou-fleur rôti et croquant, jus des arêtes

Ou

Capucine

Épaule de Cochon de la ferme de Rossanaz, cuite lentement, raviole aux blettes, jus perlé

## **Dessert**

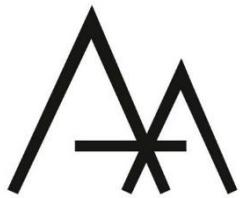
Mélisse et épicéa

Declinaisons d'abricots, baba imbibé à la sapinette

## **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 Baujus 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 09<sup>th</sup> July 2025  
Week of 16<sup>th</sup> 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**

#### *Back from harvest*

Steak of semi-cooked tomato, redcurrant from our garden, green gazpacho

### **Main course**

#### *Rosemary and meadowsweet*

Aquacole aixois basin fountain salmon confit, crispy roasted cauliflower, bone juice

Or

#### *Capucine*

Slow-cooked pig shoulder from Rossanaz farm, chard ravioli, pearl juice

### **Dessert**

#### *Lemon balm and spruce*

Apricot declensions, baba soaked in fir-tree wine

### **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 Baujou 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