



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 20 Août 2025

Semaine du 27 Août 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

Fleur de Tagète

Cannelloni de courgettes, poudré au sumac de nos récoltes,
chèvre des Bauges

Plat

Sariette

La pêche d'eau douce poêlée meunière, poivron de Savoie farci
et sabayon à l'huile d'olive du moulin Paradis

Ou

Cueillette dans notre potager

Filet de bœuf "Aubrac" cuit à la braise puis laqué, shiso en
tempura, jus parfumé à la citronnelle de chez Yannick et Sylvia
Viret

Dessert

Sauge cassis

Mirabelles d'Aillon le vieux fraîches et rôties, glace au sarrasin

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 20th August 2025

Week of 27th August 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

Tagetes flower

Zucchini cannelloni, dusted with sumac from our harvest, goat cheese from Les Bauges

Main course

Sariette

Pan-fried freshwater peach meunière, stuffed Savoie pepper and sabayon with olive oil from the Paradis mill

Or

Picking from our vegetable garden

Aubrac beef fillet cooked over charcoal and glazed, shiso tempura, lemongrass-scented jus from Yannick and Sylvia Viret

Dessert

Blackcurrant sage

Fresh and roasted Mirabelle plums from Aillon le Vieux, buckwheat ice cream

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)

Prix nets en euros, taxes et service compris

Net prices in euros, taxes and service included

Prix nets en euros, taxes et service compris