



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 01^{er} Octobre 2025

Semaine du 08 Octobre 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

Ail des Ours

Coulemelle farcie croustillante, sauce perlée à l'huile d'ail des ours de nos conservations et bourgeons en pickles

Plat

Verveine

Omble chevalier de la Pisciculture Murgat roulé dans notre mélange d'épices aux notes d'agrumes, chou-fleur de notre potager rôti, sauce onctueuse à la verveine et au miel de montagne

Ou

Sarriette du jardin

Quasi de veau de lait de chartreuse rôti, déclinaison de céleri de chez Yannick et Sylvia Viret, mirabelles et jus infusé à la sarriette

Dessert

Roquette

Poire de Savoie pochée, émulsion au praliné de noisette du Piémont et sorbet poire et roquette du 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, 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)

Prix nets en euros, taxes et service compris



Lunch Menu

Week of 01st October 2025
Week of 08th October 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 garlic

Crispy stuffed parasol mushroom, pearl sauce with wild garlic oil from our preserves and pickled buds

Main course

Verbena

Arctic char from the Murgat fish farm rolled in our spice blend with citrus notes, roasted cauliflower from our kitchen garden, creamy verbena and mountain honey sauce

Or

Garden savory

Roasted Chartreuse milk-fed veal, celery variation from Yannick and Sylvia Viret, mirabelle plums and savory-infused juice

Dessert

Roquette

Poached Savoie pear, Piedmont hazelnut praline emulsion and pear and rocket sorbet from the kitchen garden

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)

Prix nets en euros, taxes et service compris

Net prices in euros, taxes and service included

Prix nets en euros, taxes et service compris