



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 15 Octobre 2025

Semaine du 22 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

Butternut de notre potager en deux services :

- Gnocchis de courge, crémeux au Galopyon, vinaigre de Sauge et jus végétal pimenté

- Tout en fraîcheur, pickles, fromage frais herbacé et premiers agrumes du Mas Schaller

Plat

Aspérule odorante

Boudin blanc de poissons d'eau douce, oignons confits, tartelette aux champignons et beurre blanc à l'aspérule odorante

Ou

Lierre Terrestre

L'agneau de Pascal Joigneaux confit, sauce infusée au lierre terrestre, patate douce de Savoie comprimée et caramel de carottes

Dessert

Persil de notre Jardin

Biscuit chaud au chocolat, coeur au persil et kalamansi confit

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

Prix nets en euros, taxes et service compris

(vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)



Lunch Menu

Week of 15th October 2025

Week of 22nd 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

Butternut squash from our vegetable garden served in two courses:

- Squash gnocchi, Galopyon cream sauce, sage vinegar and spicy vegetable juice
- Fresh pickles, herb-flavoured cream cheese and the first citrus fruits of the Mas Schaller season

Main course

Sweet woodruff

Freshwater fish white pudding, caramelised onions, mushroom tartlet and sweet woodruff beurre blanc

Or

Ground ivy

Pascal Joigneaux's confit lamb, ground ivy-infused sauce, pressed Savoie sweet potato and carrot caramel

Dessert

Parsley from our garden

Warm chocolate biscuit, parsley centre and candied kalamansi

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

Prix nets en euros, taxes et service compris

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