



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 29 Octobre 2025
Semaine du 05 Novembre 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

Aspérule odorante

Céleri en deux façons :

- Rôti, jus des peaux torréfiées et praliné de noisettes
- En Tartare, acidulé à la Poire

Plat

Estragon de notre Jardin

Truite cuite à la flamme, betteraves rôties, vinaigre de cerises et sauce crémeuse à l'estragon

Ou

Livèche

Ravioles de pieds et tête de cochon de la ferme de Rossanaz, fondue de poireaux de notre jardin, sauce vichyssoise à la livèche

Dessert

Verveine

Coing caramélisé, streuzel, crémeux au fromage blanc de la ferme de la marmotte en Bauges, sorbet Verveine

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)



Lunch Menu

Week of 29th October 2025
Week of 05th November 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

Sweet woodruff

Celery two ways:

- Roasted, with roasted skin jus and hazelnut praline
- Tartare, with pear acidity

Main course

Tarragon from our garden

Flame-cooked trout, roasted beetroot, cherry vinegar and creamy tarragon sauce

Or

Lovage

Ravioli made with pig's trotters and head from the Rossanaz farm, leek fondue from our garden, lovage vichyssoise sauce

Dessert

Verbena

Caramelised quince, streusel, creamy white cheese from the Marmotte farm in Bauges, verbena sorbet

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)

Net prices in euros, taxes and service included