



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 15 Décembre 2025
Semaine du 22 Décembre 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

Sureau

Betteraves de Savoie croquantes, pickles de main de bouddha et vinaigre de sureau

Plat

Sauges

Cote de cochon de Rhône-Alpes cuite sur la braise, puis laquée au miel des Bauges, salsifis rôtis et jus à la liqueur de noix des pères Chartreux

Où

Cresson

Truite du bassin aquacole aixois en 2 services :

- Confite, pommes dauphines, beurre blanc aux baies de timut
- Fumée, panna cotta au cresson et radis d'hiver

Dessert

Estragon

Pavlova aux poires, poudre de citron noir, sorbet à l'estragon

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 15th December 2025

Week of 22nd December 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

Elderberry:

Crispy Savoy beets, Buddha's hand pickles and elderberry vinegar

Main course

Sage

Rhône-Alpes pork chop grilles over embers, then glazed with bauges honey, roasted salsify and walnut liqueur sauce from the Chartreux fathers

Or

Watercress

Trout from the Aix aquacultural basin served two ways:
- Confit, dauphine potatoes, white butter with timut berries
- Smoked, watercress panna cotta and winter radish

Dessert

Tarragon

Pear pavlova, black lemon powder, tarragon 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

Prix nets en euros, taxes et service compris