



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 04 au 13 Mars 2026
Servi au déjeuner du mercredi au vendredi

Menu en 3 temps : 44€
Menu en 3 temps + verre de vin de la semaine (10cl) : 54€

Selon les inspirations du Marché des Chefs

Entrée

Première cueillette aux Aillons

Choux fleur cru et cuit, ail des ours et vinaigrette aux radis d'hiver

Plat

Oxalis et oseille

Paupiette de veau de lait de Chartreuse laquée, feuille à feuille de pomme terre et jus perlé

Ou

Reine des prés

Truite de chez Pierre Daviez cuite en peau de pain croustillante, salsifis grillés, miso et beurre blanc à la reine des prés

Dessert

Verveine

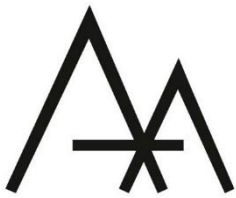
Virgin baba aux kumquats du Mas Schaller, sauce à la carotte

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



Menu

A lunch at Aillon

From 04 to 13 March 2026
Served at lunch from Wednesday to Friday

Three-course menu : 44€
Three-course menu + wine glass of the week (10cl) : 54€

According to the inspirations of the Chefs' Market

Starter

First Foraging in Les Aillons

Raw and cooked cauliflower, wild garlic, winter radish
vinaigrette

Main course

Oxalis and Sorrel

Lacquered Chartreuse milk-fed veal paupiette, delicate layered
potato, pearled jus

Or

Meadowsweet

Pierre Daviez trout, cooked in crispy bread skin, grilled salsify,
miso, meadowsweet beurre blanc

Dessert

Verbena

Virgin baba with kumquats from Mas Schaller, carrot sauce

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