



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 18 au 20 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

Menthe

Premières asperges blanches, truite fumée, coulis de menthe

Plat

Ail des ours

Veau de lait du massif de Chartreuse travaillé de la tête aux pieds, grenailles confites au beurre, curry vert de l'auberge et jus corsé

Ou

Sureau

Brochet de la Dombes farci, tartelette au choux rouge et concentré de jus de choux rouge au vinaigre de sureau

Dessert

Genévrier

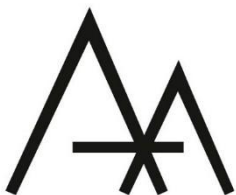
Poire pochée, chocolat blanc et baie de genièvre

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 18 to 20 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

Mint

Early-season white asparagus, smoked trout, mint coulis

Main course

Wild garlic

Milk-fed veal from the Chartreuse Massif, prepared nose-to-tail, butter-confited baby potatoes, house green curry, rich jus

Or

Elderflower

Stuffed pike from the Dombes, red cabbage tartlet, red cabbage reduction with elderflower vinegar

Dessert

Juniper

Poached pear, white chocolate, juniper berry infusion

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)