



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 06 au 15 Mai 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

Berce des prés

Betteraves et rhubarbes de chez Sylvia, extraction de graines de Berce

Plat

Ail des ours

Oeuf parfait de la ferme de Rossanaz, asperges vertes, sauce aillée

Ou

Livèche

Truite de chez Pierre, confite, poireaux farcis et jus d'arêtes perlé à l'huile de livèche

Dessert

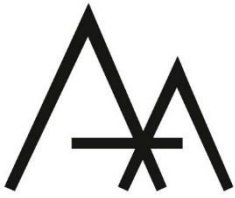
Mélisse

Palette de fraises de nos maraîchers, biscuit aux graines de carvi

Fromage en supplément 10€

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)



Menu

A lunch at Aillon

From 06 to 15 May 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

Hogweed

Beetroot and rhubarb from Sylvia, hogweed seed extract

Main course

Wild garlic

Perfect egg from Rossanaz Farm, green asparagus, garlic-infused sauce

Or

Lovage

Pierre's trout, gently confited, stuffed leeks, fish bone jus with lovage oil

Dessert

Lemon balm

Selection of strawberries from our growers, caraway seed biscuit

Cheese supplement 10€

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)