



# Menu

## Un Déjeuner à Aillon

Du 03 au 19 Juin 2026  
Servi au déjeuner du mercredi au vendredi

Menu en 3 temps : 49€  
Menu en 3 temps + verre de vin de la semaine (10cl) : 59€

Selon les inspirations du Marché des Chefs

### Entrée

#### *Cueillette dans notre potager*

Première courgette de chez Sylvia, vinaigrette à la nepeta et framboises

### Plat

#### *Serpolet*

Le cochon de la ferme de Rossanaz rôti, pommes de terre nouvelles confites au beurre puis fumées au foin, jus infusé aux fleurs de serpolet

Ou

#### *Sureau de l'Auberge*

La pêche d'eau douce poêlée en peau de pain, jeune carotte laquée à l'abricot et beurre blanc aux fleurs de sureau

### Dessert

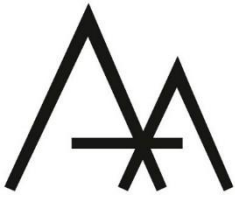
#### *Reine des prés*

Cerises rôties à la mondeuse, glace reine des prés

### 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 03 to 19 June 2026  
Served at lunch from Wednesday to Friday

Three-course menu : 49€  
Three-course menu + wine glass of the week (10cl) : 59€

According to the inspirations of the Chefs' Market

### Starter

#### *Garden harvest*

First zucchini from Sylvia, nepeta vinaigrette, raspberries

### Main course

#### *Wild thyme*

Roasted pork from Rossanaz Farm, butter-confited new potatoes, hay-smoked, wild thyme blossom-infused jus

Or

#### *Inn elderflower*

Pan-seared freshwater catch in a bread crust, young carrot glazed with apricot, elderflower beurre blanc

### Dessert

#### *Meadowsweet*

Mondeuse-roasted cherries, meadowsweet ice cream

### 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)