



# Menu

## Un Déjeuner à Aillon

Du 20 au 29 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

#### Lamier

Jeunes navets de chez Yannick et Sylvia Viret, pesto des fanes, sauce vierge à la rhubarbe et feuilles de lamier jaune

### Plat

#### Sarriette

Truite du bassin aquacole Aixois confite, artichaut en textures, vinaigre de cerises et jus comme une barigoule à la sarriette

Ou

#### Ail des ours

Noix de veau de lait de la ferme de la Marmotte en Bauges rôtie, ragoût de petit pois au jus des cosses et jus perlé à l'ail des ours

### Dessert

#### Sureau

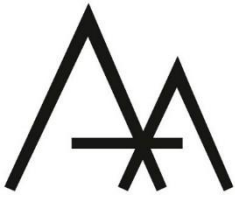
Premiers abricots frais et rôtis, crémeux au fromage blanc et glace au sureau

### 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)

Prix nets en euros, taxes et service compris



# Menu

## A lunch at Aillon

From 20 to 29 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

#### Yellow dead-nettle

Young turnips from Yannick and Sylvia Viret, turnip-top pesto, rhubarb sauce vierge, yellow dead-nettle leaves

### Main course

#### Savory

Confited trout from the Aix fish farm, artichoke in textures, cherry vinegar, barigoule-style jus with savory

Or

#### Wild garlic

Roasted milk-fed veal loin from La Marmotte Farm in the Bauges, pea ragout with pod jus, wild garlic pearled jus

### Dessert

#### Elderflower

Early fresh and roasted apricots, fromage blanc crémeux, elderflower 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)

Prix nets en euros, taxes et service compris