



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 05 au 14 Août 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

Fenouil croquant de chez Yannick & Sylvia Viret, fromage blanc herbacé

Plat

Ail des ours

Côte de cochon grillée, poitrine effilochée en feuilles de blettes, risotto des cotes au margeriaz, pesto d'ail des ours et jus perlé

Ou

Hysope de notre jardin

La pêche d'eau douce confite, raviole végétale aux piments de Savoie, crème de courgette jaune fumée à l'hysope

Dessert

Sureau

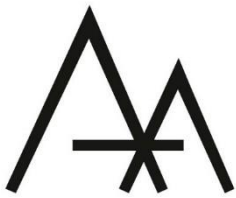
Comme une pavlova, abricot Rôti, noisettes, glace au sureau

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 08th to 14th August 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

Harvest from our vegetable garden

Crisp fennel from Yannick & Sylvia Viret, herb-infused fromage blanc

Main course

Wild garlic

Grilled pork chop, pulled pork belly wrapped in Swiss chard leaves, risotto made with pork ribs and Margeriaz cheese, wild garlic pesto, and pearled gravy

Or

Hyssop from our garden

Candied freshwater peach, vegetable ravioli with Savoie peppers, smoked yellow zucchini cream with hyssop

Dessert

Elderberry

Pavlova-style, roasted apricot, hazelnuts, elderberry 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