



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 19 au 28 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

Tagete

Cannelloni de courgette au chèvre frais de la ferme de la Correrie, sauce vierge à la noisette et fleurs de tagette

Plat

Basilic

Quasi de veau de lait rôti, aubergine laquée au miso et sauce au curry vert de l'auberge

Ou

Sureau

Biscuit de carpe en croûte de pain, carotte, abricot frais et beurre blanc au sureau

Dessert

Romarin

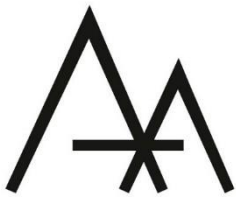
Mirabelle et prunes rôties, ganache au chocolat blanc, crumble au romarin

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 19th to 28th 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

Marigold

Zucchini cannelloni with fresh goat cheese from La Corrierie Farm, hazelnut-infused sauce vierge, and marigold flowers

Main course

Basil

Roasted milk-fed veal loin, miso-glazed eggplant, and the inn's green curry sauce

Or

Elderflower

Bread-crusted carp fillet, carrots, fresh apricots, and elderflower beurre blanc

Dessert

Rosemary

Roasted mirabelle plums and prunes, white chocolate ganache, and rosemary crumble

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