



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 16/09/2026 au 25/09/2026
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

Persil & Estragon

Lentilles de chez Yannick et Sylvia Viret en salade, glace au val bleu

Plat

Aspérule odorante

Oeuf de la ferme de Rossanaz, sparassis crépu rôti, sauce au Chignin
Bergeron infusé à l'aspérule odorante

Ou

Ciboulette

Gigot d'agneau, chartreuse de cèleri et butternut à la châtaigne, jus corsé

Dessert

Reine des prés et cosmos

Myrtilles sauvages, cheesecake, streusel

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 September 16, 2026, to September 25, 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

Parsley & Tarragon

Lentils from Yannick and Sylvia Viret in a salad, Val Bleu ice cream

Main course

Sweet woodruff

Egg from the Rossanaz farm, roasted curly sparassis mushrooms, Chignin Bergeron sauce infused with sweet woodruff

Or

Chives

Leg of lamb, celery chartreuse, and butternut squash with chestnuts, rich gravy

Dessert

Midowsweet and cosmos

Wild blueberries, cheesecake, streusel

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)

