



Menu

Un Déjeuner à Aillon

Du 14/10/2026 au 23/10/2026
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 de notre potager

Carpaccio de colrave, sarrasin soufflé, crème fumée

Plat

Ache des montagnes

Effiloché de pintade de Bresse laqué au miso blanc, risotto d'oignon doux au vieux Margeriaz et jus perlé

Ou

Tanaïs

Biscuit de carpe de la Dombes, en croute de pain, choux farcis d'une embeurrée, beurre blanc à la tanaïs

Dessert

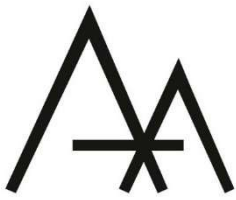
Aspérule odorante

Autour de la châtaigne, en tartelette, glace au fromage blanc de la ferme de la Marmotte

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 in Aillon

From October 14, 2026, to October 23, 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 from our garden

Kolhrabi carpaccio, puffed buckwheat, smoked cream

Main course

Mountain Ache

Shredded guinea fowl glazed with white miso, onion risotto with old Margeriaz and pearled juice

Or

Tansy

Carp from the Dombes as a biscuit in a brad crust, cabbages stuffed with a buttered mixture, white butter sauce with tansy

Dessert

Sweet woodruff

Around chestnut, as a tartlet, "fromage blanc" ice cream from the Marmotte farm

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)