Marche D'Approche

menu en 5 temps : 74€

Ascension

menu en 7 temps : 94€

Servi au diner du mercredi au dimanche
Et au déjeuner le week-end et jours fériés

Tagette

Carpaccio de truite fumée et betteraves, aigrelette aux œufs de poissons d'eau douce

Sarriette

Tourte à l'embeurrée de choux, crémeux au Motzon de chèvre, jus concentré de chou rouge

Ache des montagnes

Omble chevalier confit lentement, champignons d'automne, polenta, sauce herbacée

Cueillette dans notre potager

La volaille de Bresse rôtie et confite, bonbons de blettes, jus de viande au curry rouge de l'Auberge

Capucine

Le béret de la ferme de la Correrie travaillé aux noix, vinaigre de fruit

Sous-bois

Charbon, Chocolat noir, Champignons

Berce des Prés

Pomme cuite façon Tatin, émulsion de caramel, sorbet à la Berce des prés

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 la réception)

Prix nets en euros, taxes et service compris

Marche D'Approche

Five-course menu: 74€

Ascension

Seven-course menu: 94€

Served at dinner from Wednesday to Sunday
And at lunch on weekends and public holidays

Marigold

Carpaccio of smoked trout and beetroot, with a tangy sauce made with freshwater fisheggs

Sarriette

Tart with buttured cabbage, creamy Motzon goat cheese from the Correrie farm, red cabbage juice

Mountain Ache

Slow-confit Arctic char, first autumn mushrooms, polenta, herb-infused sauce

Harvest from our vegetable garden

Roasted and confit Bresse poultry, Swiss chard sweets, meat jus with the Auberge's red curry

Capucine

'Le Béret' from La Correrie farm, prepared with walnuts, fruit vinegar

Underbrush

Charcoal, Dark chocolate, Mushrooms

Hogweed

Tatin-style baked apple, caramel emulsion, hogweed sorbet

Our chefs are at your disposalin the event of dietary restrictions or allergies, however, as our cuisine represents the Baujue region where butter, milk and cream are representative, we are unable to cater for lactose-free guests.
(you will find the table of allergens at our reception)

Prix nets en euros, taxes et service compris