



LES MENUS DE L'AUBERGE

UN DEJEUNER A AILLON (MIDI DE JEUDI ET VENDREDI) – 34 €

ENTREE, PLAT ET DESSERT SELON LES INSPIRATIONS DU MARCHE DU CHEF

Semaine du 24 mai

JEUDI, VENDREDI MIDI

ENTREE :

POMME DE TERRE GRENAILLES CONFITES AU BEURRE, PUIS FARCIES AUX ESCARGOTS DES BAUGES, MOUSSEUX
POMME DE TERRE ET SAUCE A L'OSEILLE SAUVAGE

PLATS :

COTE DE COCHON DE RHONE-ALPES ROTI, CANNELLONI DE POIREAUX, LARD PAYSAN ET CRESSON SAUVAGE

OU

TRUITE DE LA PISCICULTURE MURGAT CONFITE, CAROTTES ROTIES, SAUCE CAROTTE ET SUREAU

DESSERT :

TARTELETTE MERINGUEE A LA RHUBARBE ET A L'ASPERULE ODORANTE



...

« MARCHÉ D'APPROCHE » (SOIR DU MERCREDI AU SAMEDI ET MIDI WE) - 58 €

4 TEMPS : ENTREE, PLAT POISSON OU VIANDE, FROMAGE, DESSERT

« ASCENSION » (SOIR DU MERCREDI AU SAMEDI ET MIDI WE) - 75 €

6 TEMPS : DEUX ENTREES, PLAT POISSON, PLAT VIANDE, FROMAGE, DESSERT

MENU SERVI EGALEMENT

LE DIMANCHE 28 MAI AU SOIR ET LUNDI 29 MAI - MIDI

OMBLE CHEVALIER DE LA PISCICULTURE MURGAT EN DEUX FAÇONS :

- FUME ET MATURE EN TARTARE, PETIT POIS, FRAMBOISE AU VINAIGRE ET LIVECHE DU POTAGER
- JUSTE MARINE A L'HUILE DE LIVECHE, SORBET PETIT POIS

RAVIOLE AUX ESCARGOTS DES BAUGES, GRATINEE AU VIEUX MARGERIAZ, ASPERGES ROTIES,
SABAYON AU BEURRE D'ESCARGOTS ET CRESSON SAUVAGE

~~~~~

LA FERA DU LAC LEMAN CUITE A LA FLAMME, RAGOUT DE FEVES, EMULSION DES COSSSES, ET OSEILLE SAUVAGE

PAUPIETTE DE VEAU DE LAIT DE CHARTREUSE AUX MORILLES, PICKLES DE MOUSSERONS,  
JUS CORSE PERLE A L'HUILE D'AIL DES OURS

~~~~~

LE BERET DE LA FERME DE LA CORRERIE TRAVAILLE AUX HERBES DU JARDIN,
CONDIMENT ACIDULE ET POUSSSES SAUVAGES

~~~~~

LE LAIT DE NOS FERMES EN DIFFERENTES TEXTURES, FRAISES ET REINE DES PRES

