



# LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 02 Janvier 2025  
Semaine du 08 Janvier 2025

Selon les inspirations du Marché des Chefs

UN DEJEUNER A AILLON (MIDI MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI) – 39 €

UN DEJEUNER A AILLON AVEC UN VERRE DE VIN EN ACCORD (10cl) – 49 €

## **Entrée**

### Sauge

Ravioles de betteraves au chèvre des Bauges, vinaigrette perlée

## **Plat**

### Sureau

Épaule de cochon de la ferme de la Rossanaz confite, laquée au yuzu, cromesqui de pieds et tête, mousseux au topinambour et jus aux fleurs de sureau

Ou

### Aneth

Pêche d'eau douce du bassin aquacole Aixois, céleri rôti, poire de Savoie et sauce à l'aneth

## **Dessert**

### Persil

Praliné aux champignons, sorbet persil et meringue aux trompettes

## **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 (vous trouverez le tableau des allergènes auprès de notre réception)



# Lunch Menu

Week of January 2<sup>nd</sup>  
Week of January 8<sup>th</sup>

**According to the inspirations of the Marché des Chefs**

**LUNCH IN AILLON (NOON WEDNESDAY THURSDAY AND FRIDAY) - €39**  
**A LUNCH AT AILLON WITH A GLASS OF WINE (10cl) - 49 €.**

## **Starter**

### Sage

Beet ravioli with Bauges goat cheese and pearl vinaigrette

## **Main course**

### Elderberry

Rossanaz farm pig shoulder confit, yuzu glaze, cromesqui of feet and head, Jerusalem artichoke mousse and elderflower jus

## **Or**

### Dill

Freshwater peach from the Aix-les-bains aquaculture basin, roasted celery, Savoy pear and dill sauce

## **Dessert**

### Parsley

Mushroom praline, parsley sorbet and trumpet meringue

## **Cheese supplement 10€.**

**On public holidays, we only serve the "Marche d'Approche" and "Ascension" menus.**

**Our chefs are at your disposal in the event of dietary restrictions or allergies (the allergen chart is available from reception).**

**Net prices in euros, taxes and service included**