

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

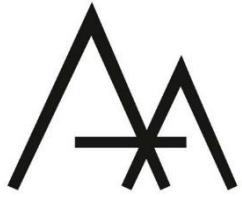
Persil

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 2nd
Week of January 8th

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**