



# LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 13 Décembre

Semaine du 18 Décembre

Semaine du 25 Décembre

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**

Épicéa des Bauges

Raviole aux cèpes, bouillon gras, poudré à l'épicéa

## **Plat**

Armoise

Entrecôte de Boeuf cuite à la braise, tatin d'oignon et jus au vinaigre d'armoise lié à l'os à moelle

Ou

Persil

Perches du Léman poêlées façon meunière, butternut rôti, beurre blanc au persil

## **Dessert**

Reine des prés

Comme un mont blanc... à la mandarine Mikan du Mas Bachès

## **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 December 13th

Week of December 18<sup>th</sup>

Week of December 25th

**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**

Bauges spruce

Porcini ravioli, bouillon gras, spruce pudding

## **Main course**

Wormwood

Braised beef entrecôte, onion tatin, marrow bone and sage vinegar jus

## **Or**

Parsley

Pan-fried Lake Geneva perch, roasted butternut, parsley beurre blanc

## **Dessert**

Meadowsweet

Like a Mont Blanc... with Mikan mandarine from Mas Bachès

## **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**