



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 12 février 2025
Semaine du 19 Février 2025

Selon les inspirations du Marché des Chefs

UN DEJEUNER A AILLON (MIDI MERCREDI, JEUDI ET VENDREDI) – 44 €

UN DEJEUNER A AILLON AVEC UN VERRE DE VIN EN ACCORD (10cl) – 54 €

Entrée

Ciboulette

Chou farci d'une embeurrée au lard paysan, viennoise au sarrasin et crème de ciboulette

Plat

Épicéa

Truite de la pisciculture Murgat farcie, butternut acidulé, fromage blanc de la ferme de la Marmotte en Bauges, beurre blanc à l'épicéa

Ou

Oseille

Cannelloni de boeuf confit, céleri rôti et jus au citron noir

Dessert

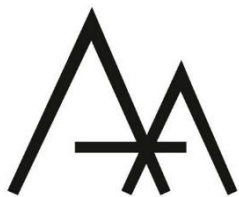
Sauge

Crèmeux au chocolat Mayan Red 48% servie tiède, glace fumée à la sauge

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 February 12th 2025

Week of February 19th 2025

According to the inspirations of the Marché des Chefs

**LUNCH IN AILLON (NOON WEDNESDAY THURSDAY AND FRIDAY) – 44€
A LUNCH AT AILLON WITH A GLASS OF WINE (10cl) – 54€.**

Starter

Chives

Cabbage stuffed with peasant bacon, buckwheat viennoise and chive cream

Main course

Spruce

Stuffed trout from Murgat fish farm, tangy butternut, white cheese from the Marmotte farm in Bauges, spruce beurre blanc

Or

Sorrel

Beef cannelloni confit, roasted celery and black lemon juice

Dessert

Sage

Creamy Mayan Red 48% chocolate served warm, smoked sage ice cream

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