



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 26 Mars 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

Cresson

Risotto d'épeautre à la levure maltée, vinaigre de pollen et émulsion au cresson

Plat

Oxalis

Perches du Léman poêlées façon meunière, mousseux à la pomme de terre et beurre blanc à l'oseille

Ou

Aspérule odorante

Oeuf parfait de la ferme de Rossanaz, ragout de champignon de Savoie à l'huile de noix du moulin d'Arith

Dessert

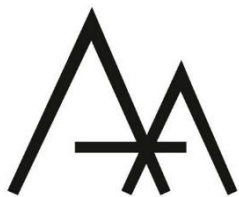
Épicéa et bryophyte

Biscuit de Savoie aux premières fraises de printemps

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 March 26th 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

Watercress

Spelt risotto with malted yeast, pollen vinegar and watercress emulsion

Main course

Oxalis

Leman perch pan-fried meunière style, sparkling potato and sorrel beurre blanc

Or

Sweet woodruff

Perfect egg from Rossanaz farm, Savoy mushroom ragout with walnut oil from Arith mill

Dessert

Spruce and bryophyte

Savoy biscuit with the first spring strawberries

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