



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 12 Mars 2025

Semaine du 19 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

Premières pousses de printemps

Choux-fleurs crus et cuits, vinaigrette à l'oseille

Plat

Ail des ours

Biscuit de carpe de la Dombes en croute de pain, tartelette aux champignons et sabayon à l'ail des ours

Ou

Menthe

Lapin de Bresse farci, panais de chez Yannick et Sylvia VIRET, pêche de vigne au vinaigre et jus à la menthe

Dessert

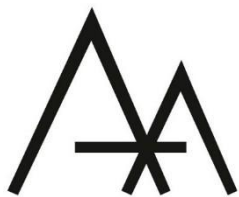
Reine des prés

Pavlova aux derniers agrumes, glace à la reine des prés

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 12th 2025

Week of March 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

First shoots of spring

Raw and cooked cauliflower with sorrel vinaigrette

Main course

Bear garlic

Dombes carp biscuit in a bread crust, mushroom tartlet and wild garlic sabayon

Or

Mint

Stuffed Bresse rabbit, parsnips from Yannick et Sylvia VIRET, vine peaches in vinegar and mint juice

Dessert

Meadowsweet

Pavlova with the latest citrus fruits, meadowsweet 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