

# 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**

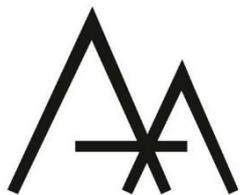
Reine des prés

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 12<sup>th</sup> 2025

Week of March 19<sup>th</sup> 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**