



LE MENU DE L'AUBERGE

Semaine du 14 Avril 2025

Semaine du 21 Avril 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

Ail des ours

Asperges, jambon Mangalica affiné à l'auberge

Plat

Sauge

Omble chevalier de la pisciculture Murgat confit, jeunes navets de chez Yannick et Sylvia VIRET, citron Meyer confit et jus à la sauge

Ou

Sarriette

Pintade de Bresse farcie sous la peau, ragoût de petit pois et sauce poulette

Dessert

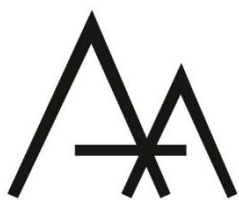
Citron noir

Rhubarbe en différentes textures, mousseux à la faisselle de la ferme de la Marmotte en Bauges

Fromage en supplément 15€

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 14 April 2025

Week of 21 April 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

Bear's garlic

Asparagus, inn-aged Mangalica ham

Main course

Sage

Confit of Arctic char from the Murgat fish farm, young turnips from Yannick and Sylvia VIRET, confit of Meyer lemon and sage juice

Or

Savory

Bresse guinea fowl stuffed under the skin, pea ragout and chicken sauce

Dessert

Black lemon

Rhubarb in different textures, with faisselle mousse from the Marmotte farm in Bauges.

Cheese supplement 15€.

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