



Les Menus de L'Auberge

Un Déjeuner à Aillon (midi du mercredi au vendredi) – 34 €

Entrée, plat et dessert selon les inspirations du marché du Chef

Semaine du 19 septembre 2022

Entrée

Betterave cuite en croûte de sel

Chèvre frais fumé, herbes du jardin

Plats

Omble chevalier confit, panais, mure en pickle

Beurre blanc à la nepita

ou

Gigot d'agneau rôti, gnocchi au sarrasin et sarriette

Crème de courgette et jus corsé

Dessert

Figues rôties et fraîches

Pana cotta à l'agastache du jardin



« Marche d'Approche » (soir du mercredi au samedi et midi WE) - 58 €

4 temps : Entrée, plat poisson ou viande, fromage, dessert

« Ascension » (soir du mercredi au samedi et midi WE) - 75 €

6 temps : Deux entrées, plat poisson, plat viande, fromage, dessert

Soupe de poisson du lac Léman en fine gelée

Omble chevalier fumé, condiments au citron

Safran des Bauges

Poireau rôti, crémeux au Margéraz

Jus de viande et persil du jardin

~~~~~

La féra d'Eric Jacquier

laquée au miso français, légumes acidulés

et sabayon à la livèche du potager

Dos de chevreuil d'Alsace rôti

Poire de Savoie pochée à la Mondeuse

Jus à la nepita

~~~~~

Comme une fondue...

Margéraz, Tome des Bauges

Ail des Ours

~~~~~

Souvenirs d'enfance

La Pomme façon Tatin, crème des Aillons et Sorbet

Granny Smith à la Berce des Prés

