



ADV :
en cachette,
furtivement,
en secret,
subrepticement,
à la dérobée,
en douce,
incognito,
par surprise.



MICHELIN BIB GOURMAND

FORMULES / MENUS

Dernière commande à 21h30. Commande pour l'ensemble de la table.
Last order at 9.30pm. Order for the whole table.

Menu Dégustation89€
Tasting menu

Amuse Bouche au choix du Chef / Chef's appetizer
Raviolis maison au crabe et aux agrumes / Citrus and crabe homemade raviolis
Chorizo maison grillé sur les braises / Charcoal grilled homemade chorizo
Filet de daurade royale poêlé / Pan-fried gilthead sea bream
Faux filet d'agneau cuit au barbecue / Barbecue grilled lamb tenderloin
Assiette de fromages locaux / Local cheeses platter
Cerises confites, mousse au fromage blanc / Candied cherries, creamy yogurt mousse

Son Accord Mets et Vins.....40€
Wine pairing

Accompagnez ce menu d'exception d'une sélection de 4 verres dont 1 coupe de champagne. Eau minérale ou gazeuse, café ou thé inclus.
Accompany this exceptional menu with a 4 glasses wine pairing including a champagne glass. Mineral or sparkling water, coffee or tea included

Le Menu du Marché.....39€
Daily Menu

Entrée – Plat – Dessert / Starter - Main course - Dessert
(Menu demi-pension) / (Half-board menu)
Choix entre deux entrées, deux plats (viande, poisson ou option végétarienne) et deux desserts du jour
Choice between two starters, two courses (meat, fish or vegetarian option) and two desserts of the day

Le Menu Enfant.....20€
Kids menu

Menu en fonction du menu du marché - Demandez les détails à notre équipe de salle
Menu based on the Daily menu - Ask our restaurant team for details

LES ENTRÉES / **STARTERS**

#FAITAVECAMOUR

#MADEWITHLOVE

Tous nos plats sont faits maison. Élaborés à partir de produits bruts.
All dishes are homemade and prepared on site from raw products.

Entrées du jour (consultez le Menu du Marché).....18€
Starters of the day (check our Daily Menu)

🌿 Gaspacho de melon et de pastèque, pan tomate au jambon cru San
Daniele.....18€
Watermelon and melon gazpacho, San Daniele raw ham tomato bread

Chorizo maison grillé sur les braises, caviar d'aubergines, ail confit et
roquette.....18€
Charcoal grilled homemade chorizo, eggplant caviar, confit garlic and
arugula

Raviolis maison au crabe et aux agrumes, émulsion de crustacés et poivre
Timut.....21€
Citrus and crabe homemade raviolis, shellfish emulsion and Timut pepper

Tomates anciennes à la burrata, sauce vierge, gel balsamique et crumble
parmesan.....23€
Burrata heirloom tomatoes, vierge sauce, balsamic gel and parmesan
crumble

LES PLATS / MAIN COURSES

#MIJOTÉSLENTEMENT #COMMEAVANT
#SLOWLYSTEWED #ASBEFORE

Plats du jour (consultez le Menu du Marché).....22€
Dishes of the day (check our Daily Menu)

🌿 Caserecce artisanales au pesto rosso maison, brocolis, pignons de pin et stracciatella.....22€
Homemade pesto rosso artisanal caserecce pasta, broccoli, pine nuts and stracciatella

Noix de joue de porc braisé au cidre, spaetzles verts, cerises et oignons rouges.....23€
Cider braised pork cheek, green spaetzles, cherries and red onions

Filet de daurade royale poêlé, mini aubergines et courgettes grillées, anchoïade.....25€
Pan-fried gilthead sea bream, grilled zucchinis and mini eggplants, anchoiade

Faux filet d'agneau cuit au barbecue, panisse Niçoise, piperade et sucrine rôtie.....28€
Barbecue grilled lamb tenderloin, panisse, piperade and roasted sucrine

Filet de boeuf Rhônalpin cuit au barbecue, pommes de terre sautées aux herbes, échalotes confites et sauce béarnaise.....38€
Barbecue grilled Rhône-Alpes beef tenderloin, herbs sauted potatoes, confit shallots and bearnaise sauce

Origine des viandes / Meat origin

Porc: France / Agneau: Nouvelle Zélande / Bœuf: France

Pork: France / Lamb: New Zealand / Beef: France

LES DOUCEURS / DESSERTS

#PLAISIRSGOURMANDS

#GREEDYPLEASURES

Pour mieux vous servir et éviter une trop longue attente, nous vous conseillons de commander vos desserts en début de repas.

To avoid a long waiting time, we advise you to order your desserts at the beginning of your meal.

Desserts du Jour (consultez le Menu du Marché)12€

Desserts of the day (check our Daily Menu)

Caviar de framboise au piment d'Espelette, sorbet framboise et siphon aux herbes.....11€

Espelette pepper raspberry caviar, raspberry sorbet and herbs foam

Soufflé à l'amaretto, confit d'abricot au romarin et crème glacée à l'amande.....12€

Amaretto souffle, rosemary candied apricot and almond ice cream

Cerises confites, griottes, mousse au fromage blanc, tuiles de cerise et yaourt glacé au citron.....12€

Candied cherries, sour cherries, creamy yogurt mousse, cherry tiles and lemon frozen yogurt

Le 100% vanille, vanille de Madagascar, riz soufflé et praliné noix de pécan.....13€

The 100% vanilla, Madagascar vanilla, puffed rice and pecan nuts praline

Assiette de fromages locaux.....14€

Local cheeses platter



**VINS
AU VERRE**

**WINES
BY THE GLASS**

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

IGP Gros Manseng Moelleux Léger, Domaine Villa Dria, Sud Ouest..... 7€
Notes de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement perlant
Hints of white flower, citrus fruits with a slight fizz

Riesling Signature Domaine Wolfberger, Alsace.....8€
Vin équilibré, floral et fruité, arômes de fleurs blanches, agrumes et poire
Balanced wine, fruity and floral, hints of white flowers, citrus and pear

Vin de Savoie Chasselas Bio, Domaine Dominique Lucas, Savoie.....8€
Notes de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement perlant
Hints of white flower, citrus fruits with a slight fizz

Mâcon Azé Domaine de Rochebin, Bourgogne.....9€
Vin délicat aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, légèrement acidulé
Delicate wine with notes of citrus and white flowers, slightly tangy

IGP Petit Mont Sauvignon Maison Foucher, Loire.....10€
Sec avec une belle acidité, arômes de pamplemousse et pomme vert
Dry with a nice acidity, hints of grapefruit and green apple

Bergerie de l'Hortus, Domaine de l'Hortus, Languedoc11€
Un bel équilibre entre vivacité, rondeur et délicatesse avec de belles notes
florales
A nice balance between crispness, body and delicacy, with great floral notes

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux,
Languedoc-Roussillon6€
Arômes de fruits rouges, frais et vif en bouche
Hints of red fruits, fresh and crisp palate

LES VINS ROUGES / RED WINES

Mondeuse Les Cimes Cave de Chautagne, Savoie.....7€
Délicat et léger, arômes fruités, floraux et épicés
Light and elegant, notes of fruits, flowers and spiced

AOP Vacqueyras Novae Famille Gilly, Côtes du Rhône.....8€
Très bon équilibre entre fruité et épicé, belle puissance avec des tannins souples
Very good balance between fruity and spicy, aromatic structure with light tannins

Faugères, Domaine Saint Antonin, Languedoc-Roussillon.....8€
Avenant, aux notes de fruits mûrs, de réglisse et d'épices
Intense and very round with notes of ripe fruits, liquorice and spices

Brouilly Depagneux Demiane, Beaujolais.....9€
Arômes de fruits rouges, minérale avec de tanins fondus et croquants
Red fruits aromas, mineral with crunchy tannins

Pinot Noir Domaine de Rochebin, Bourgogne.....10€
Vin élégant, arômes boisés, bouche soyeuse aux notes herbacées et de framboise
Fresh and aromatic with sappy green notes, hints of herbs and raspberry

Saint Emilion Château Croix Mission, Bordeaux.....11€
Arômes de prunes, mûres et de cerises, tannique et puissant
Plums blackcurrant and cherry notes, tannic and strong



VINS

WINES

CHAMPAGNES / CHAMPAGNE

	12,5cl	20cl	37,5cl	75cl
David Poret & Fils Tradition Brut.....	14€	70€
Maison Jeeper Blanc de Blanc			59€
Chill Millésime 2013 Domaine Franck Verlet				91€
Bruno Paillard Brut Première Cuvée				99€
Maison Jeeper Blanc de Blanc Grand Réserve.....				104€
Maison Jeeper Blanc de Noirs.....				112€
Maison Jeeper Brut Millésime 2007				126€
Bruno Paillard Rosé Première Cuvée				130€
Maison Jeeper Grand Rosé				136€
Maison Gosset Rosé				155€
Bruno Paillard Assemblage 2009				168€
Maison Gosset Blanc de Blanc.....				175€
Bruno Paillard Blanc de Blancs 2006				178€
Dom Pérignon Brut 2009.....				389€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

	37,5cl	50cl	75cl
SAVOIE/JURA			
Apremont Les Cimes, Cave de Chautagne.....			38€
Vin de Savoie Chasselas Bio, Domaine Dominique Lucas.....			42€
Roussette Marestel Domaine Barlet Raymond & Fils.....			45€
Mondeuse Blanche, Cuvée Avalanche Domaine Fabien Trosset.....			51€
Chasselas Un P'tit Coin de Paradis, Domaine Lucas.....			70€
BOURGOGNE			
Mâcon Azé Domaine de Rochebin.....			38€
Mâcon Terres Secrètes.....	20€	
Chablis, Domaine Hamelin.....			53€
Mercurey Château Philippe le Hardi.....			67€
Chablis 1er Cru Beauroy Domaine Hamelin.....			85€
Saint Romain, André Goichot.....			87€
Pouilly Fuissé, Domaine Maurice Descombes & Fils.....			90€
SUD OUEST			
IGP Côtes de Gascogne Terres Basses Château Laballe.....			21€
IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng Moëlleux léger Domaine Villa Dria.....			30€

37,5cl 50cl 75cl

CÔTES DU RHÔNE

Vacqueyras Domaine Les Ondines.....	53€
Saint Joseph Domaine du Chêne.....	68€

ALSACE

Pinot Gris Cave de Turckheim.....	34€
Riesling Signature Domaine Wolfberger.....	38€
Gewurztraminer Domaine Ruhlmann.....	43€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Bergerie de l'Hortus Blanc Domaine de l'Hortus.....	42€
Collioure Madeloc Domaine Terre de Templiers.....	50€
Limoux Château de Gaure.....	54€
Cuvée Llum Domaine Roc des Anges.....	62€

LOIRE

OVNI Vignobles J.Mourat.....	36€
IGP Petit Mont Sauvignon Maison Foucher.....	39€
Sancerre Domaine Serge Laloue.....	31€
Reuilly Les Fossiles Denis Jamain.....	41€
Sancerre La Reine Blanche Domaine Jean Reverdy.....	56€

BORDEAUX

Entre deux Mers Château Moulin de Launay.....	28€
Graves Château Clauzots.....	39€
Sauternes, Château Puydomines.....	69€

A l'Akashon nous souhaitons mettre en avant le travail des vignerons. C'est pourquoi nous présentons des domaines avec un savoir-faire de qualité comme les maisons Jeeper. David Poret, Bruno Paillard et Franck Verlet, travaillant sur des terroirs exceptionnels.

At the Akashon we want to highlight the wine-grower job. That is why we present skilled estates like Jeeper House, Davit Poret, Bruno Paillard and Franck Verlet working on exceptional soils

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	37.5cl	50cl	75cl
IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux			30€
MiP Collection Rosé, Côtes de Provence.....			47€
Collioure Rosé Terre Des OMS, Terre de Templiers			59€

LES VINS ROUGES / RED WINES

	37.5cl	50cl	75cl
SAVOIE/JURA			
Mondeuse Domaine Jean Vullien		20€	
Mondeuse Les Cimes, Cave de Chautagne.....			30€
Mondeuse Arbin, Cuvée Avalanche Domaine Fabien Trosset.....			48€
BOURGOGNE			
Bourgogne Pinot Noir Domaine Rochebin			45€
Hautes Côtes de Beaune Domaine Parigot			75€
Fixin Domaine André Goichot			90€
Givry 1er Cru Clos Charlé Domaine Mouton			99€
Volnay 1er Cru Cellier des Ursulines 2008.....			118€
CÔTES DU RHÔNE			
Rasteau Domaine Gramiller			40€
AOP Vacqueyras Novae Famille Gilly.....	37€		45€
Crozes-Hermitage Revol.....	26€		50€
Saint Joseph Les Medieres.....			59€
Cornas Maison Denuzière			118€
Côte Rôtie Domaine Denuzière			140€
LOIRE			
Saint Nicolas de Bourgueil Guy Saget.....			38€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil Le Fresne.....	24€		
Reuilly « Les Fossiles » Domaine Denis Jamain			47€

37.5cl 50cl 75cl

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Faugères Domaine Saint Antonin.....	40€
IGP Les Pampres Mas Laval	42€
«Segna de Cor » Domaine Roc des Anges	49€
Les Creisses Domaine des Creisses Philippe Chesnelong.....	58€
«Rozeta» Corbières Domaine Maxime Magnon	78€

BEAUJOLAIS

Brouilly Depagneux Demiane.....	43€
Morgon Côte du Py Domaine Laurent Gauthier.....	47€

BORDEAUX

Saint Emilion Château Croix Mission.....	55€
AOP Saint Julien Aspirant de Beychevelle.....	101€
AOP Margaux Brio Cantenac.....	133€

N.B : Les millésimes des vins peuvent varier en fonction des disponibilités.
Merci de confirmer avec notre équipe du restaurant.

N.B: Vintages may vary upon availability.
Thank you for confirming with our restaurant team.



OUR PROVIDERS
NOS FOURNISSEURS

Coopérative Fruitière du Val d'Arly Chamonix

Située entre les massifs montagneux des Aiguilles Rouges et du Mont-Blanc, notre équipe de Chamonix vous accueille depuis 2011 dans sa boutique du centre-ville et vous propose nos fromages, nos spécialités et des produits savoyards de notre territoire. Nous vous proposons des spécialités de Chamonix et ses alentours, certains fromages ne sont disponibles qu'à Chamonix !

Located between the mountain ranges of Aiguilles Rouges and Mont-Blanc, our Chamonix team has been welcoming you since 2011 in its downtown boutique and offering you our cheeses, our specialties and Savoyard products from our region. We offer you specialties from Chamonix and its surroundings, certain cheeses are only available in Chamonix!