



Akashon

50, pl. aiguille du midi, Chamonix

SURPRISES
CULINAIRES

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



MICHELIN BIB GOURMAND

FORMULES / MENUS

Entrée – Plat – Dessert.....34€

Starter - Main course - Dessert

Choix parmi les plats précédés - Choice between flagged dished 
(Menu demi-pension) (Half-board menu)

Le menu gourmet.....55€

Gourmet menu

Dernière commande à 21h. Commande pour l'ensemble de la table.

Première entrée au choix du chef, Gravelax d'omble chavalier, Filet de boeuf ou Lotte fromages des alpages et son chutney, croustillant caramel et chocolat.

Last order 9pm. Order for the whole table.

Chef's first starter, Marinated Arctic char in gravlax, Beef tenderloin or monkfish, alps cheeses and its chutney, crispy caramel and chocolate.

Son accord mets et vins.....30€

Wine pairing

Accompagnez ce menu d'exception d'une sélection de 4 verres dont 1 coupe de champagne. Eau minérale et café offert

Accompany this exceptional menu with a 4 glasses wine pairing including a champagne glass.

Mineral water and coffee offered

Le menu enfant15€

Kids menu

Entrée - Salade de betteraves rouges, sauce fromage blanc,
croûtons et copeaux de mortadelle

Starter - Beetroot salad, creamy yogurt sauce, croutons and mortadella

Plat du jour ou Nuggets

Dish of the day or Chicken Nuggets

Garniture du jour ou pâtes ou frites

Side dish of the day or pasta or french fries

Dessert - Fondant au chocolat maison ou fruit frais ou glace

Dessert - Chocolate fudge cake or fresh fruit or ice cream

Boisson - Jus de fruits ou 1/4 d'eau minérale

Drinks - Fruit juice or 25cl mineral water

Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits bruts.

All dishes are homemade and prepared on site from raw products.

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.

Ⓐ Entrée du jour (consultez l'ardoise).....	15€
Starter of the Day (check our daily board)	
Ⓐ Pâté en croûte 'tout cochon', fruits du mendiant, salade de sucrine et légumes en pickles	16€
Porc pie, beggar's fruits, sucrine salad and pickles vegetables	
Burratina di Buffala, tomates anciennes et fraises, oignons rouges pickles, granola salé et vinaigrette au tahini.....	15€
Buffala burratina, heirloom tomatoes and strawberries, red onion pickles salted granola and tahini vinaigrette	
Oeuf bio Mollet, purée de fenouil, crème de girolles, croutons, guanciale, comté et cerfeuil	16€
Organic soft-boiled egg, fennel purée, chanterelle cream, croutons, guanciale, comté and chervil	
Omble Chevalier mariné en gravlax, concombres et framboises, câpres à tiges, citrons confits, oignons nouveaux et quinoa	19€
Marinated Arctic char in gravlax, cucumbers and raspberries, capers with stems, lemons confit, spring onions and quinoa	

LES PLATS / MAIN COURSES

#MIJOTÉSLENTEMENT #COMMEAVANT
#SLOWLYSTEWED #ASBEFORE

*ORIGINE DE LA VIANDE BOVINE :
NÉE, ÉLEVÉE ET ABATTUE EN FRANCE.
BOVINE MEAT ORIGIN:
BORN, RAISED AND SLAUGHTERED
IN FRANCE.

- Ⓐ Plat du jour (consultez l'ardoise) 22€
Meal of the day (check our daily board)
- Ⓐ Risotto Carnarolli, crème de ricotta et courgettes, tempura de peaux de légumes, ciboulette, parmesan, pignons de pin et menthe frite 22€
Carnarolli risotto, ricotta and zucchini cream, tempura of vegetable skins, chives, parmesan, pine nuts and fried mint
- Ⓐ Saumon grillé, fondue de poireaux, gnocchis de pomme de terre, oeufs de truite, beurre blanc nantais, aneth et noisettes grillées 23€
Grilled salmon, leek fondue, potato gnocchi, trout eggs, white butter, dill and roasted hazelnuts
- Suprême de pintade, légumes d'une caponata, panisses "Niçoises", condiments, roquette et tuile au parmesan 28€
Supreme of guinea fowl with caponata, panisses "Niçoises", condiments, rocket and parmesan tuile
- Médaillons de lotte étuvés au four, haricots verts et pommes de terre grenailles, salicornes, tomates confites, poireaux frits et bisque de Homard 31€
Baked monkfish medallions, green beans and small potatoes, samphire, confit tomatoes, fried leeks and lobster bisque
- Filet de boeuf, duxelle de champignons de Paris, carottes nouvelles, pommes Dauphine, jus corsé à la truffe d'été 33€
Beef tenderloin, mushroom duxelle, new carrots, pommes Dauphine, spicy juice with summer truffles



COUP DE COEUR DU CHEF À PARTAGER / CHEF'S FAVORITE SPECIALTY TO BE SHARED

En fonction des arrivages et de la saison, se renseigner auprès de l'équipe en salle.
Prix à l'ardoise
Depending on deliveries and season, please ask our front of house team.
Price on board

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 YOU A LONG WAITING TIME,
WE ADVISE YOU TO ORDER YOUR DESSERTS
AT THE BEGINNING OF YOUR MEAL.

*Cyril Gérard, notre chef patissier a longuement travaillé pour des restaurants récompensés par les guides Michelin ou Gault et Millau.
Succombez à ses desserts justes, goûteux et dans lesquels il a mis toute sa passion et son savoir-faire.*

*Cyril Gérard, our pastry chef has worked for awarded Gault & Millau and Michelin star restaurants.
Enjoy his tasty and balanced desserts in which he put all his skills and passion.*

Ⓐ Dessert du Jour (consultez l'ardoise).....	11€
Dessert of the Day (check our daily board)	
Ⓐ Fraises pochées au citron vert, émulsion et glace vanille	11€
Poached strawberries with lime, emulsion and vanilla ice cream	
Écrin de meringue, nectarines et abricots à la verveine, crème vanille, sorbet abricot-verveine	12€
Meringue, nectarines and apricots with verbena, vanilla cream, apricot and verbena sorbet	
Croustillant caramel et chocolat, émulsion au grué de cacao, crème glacée chocolat et caramel mou au beurre salé	13€
Crispy caramel and chocolate, cocoa nibs emulsion, chocolate ice cream and salted butter caramel	
La tarte aux fruits rouges à partager, crème d'amande, confit de fruits, sorbet fromage blanc.....	25€
Red fruit tart to share, almond cream, fruit confit, cottage cheese sorbet	
À commander en début de repas - To be ordered at the beginning of the meal	
Lassiette de fromage des alpages	12€
Alp Cheese platter	

Eaux de vie Rochelt

Rochelt est une distillerie du Tyrol en Autriche proposant des eaux-de-vie exceptionnelles : les fruits sont choisis parmi les meilleures variétés et les meilleurs terroirs. Ils sont récoltés avec le plus grand soin au summum de leur maturité et leur fermentation s'effectue de façon totalement naturelle. La double distillation tout en finesse et le vieillissement des distillats pendant plusieurs années concentrent l'arôme des fruits jusqu'à leur quintessence pour vous offrir une expérience unique.

Rochelt is a distillery from Austria-Tyrol offering exceptional brandies: The fruits are selected among the best varieties and soils. They are harvest at their maturity peak and the fermentation is totally natural. The double distillation and aging process for years concentrate the fruit aromas to their quintessence to offer you a unique experience.

2CL 4CL

Poire Williams.....	20€.....	40€
Williams pear		
La Griotte.....	20€.....	40€
Morello Cherry		



VINS
AU VERRE

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

12,5CL

Banyuls Fontaulé Domaine Terre des Templiers, Languedoc-Roussillon 10€
Frais et équilibré, notes de marron glacé, belle douceur et longueur en bouche
Fresh and balanced, sugar-coated chesnut notes, great sweetness and length in mouth

IGP Ardèche Pulsion Domaine Les Amoureuses, Côtes du Rhône 7€
Vin frais vif aux notes de citron vert, pamplemousse et citronnelle
Fresh and crisp wine with expressive notes of lime, grapefruit and lemongrass

Chasselas "Quintessence" Domaine Dominique Lucas, Savoie 7€
Notes de fleurs blanches et d'agrumes, légèrement perlant
Hints of white flower, citrus fruits with a slight fizz

Macon Lugny Domaine des Maréchaudes, Bourgogne 8€
Vin délicat aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, légèrement acidulé
Delicate wine with notes of citruses and white flowers, slightly tangy

Bergerie de l'Hortus, Domaine de l'Hortus, Languedoc 9€
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

Touraine Chenonceaux Domaine de Bellevue, Loire 10€
Rond et doux, au parfum de fruits exotiques, parfait en apéritif ou avec des crustacés
Round and smooth, with perfumes of exotic fruits, perfect in aperitive or with shellfish

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux, Languedoc-Roussillon 5€
Arômes de fruits rouges, frais et vif en bouche
Hints of red fruits, fresh and crisp palate

LES VINS ROUGES / RED WINES

Mondeuse Jean Vullien, Savoie 6€
Délicat et léger, arômes fruités, floraux et épices
Light and elegant, notes of fruits, flowers and spiced

IGP Ardèche Dandy Black, Domaine des Amoureuses, Côtes du Rhône 8€
Elégant et intense, aux saveurs de fruits noirs et la fraise
Elegant and intense, with flavors of black fruits and strawberries

Pinot Noir Domaine de Rochebrun, Bourgogne 8€
Vin élégant, arômes boisés, bouche soyeuse aux notes herbacées et de framboise
Fresh and aromatic with sappy green notes, hints of herbs and raspberry

Faugères Grande Réserve, Domaine Ollier Taillefer, Languedoc-Roussillon 9€
Avenant, aux notes de fruits mûrs, de réglisse et d'épices
Very round, with notes of ripe fruits, liquorice and spices

Lalande de Pomerol Château Vieilles Forges, Bordeaux 10€
Arômes de mûres et de cerises, tannique et complexe
Blackcurrant and cherry notes, tannic and complex palate

Banyuls Grand Cru 2011 La Serra, Languedoc-Roussillon 14€
Gourmand avec ses notes de kirsch, noisettes grillées, cacao et café torréfié, idéal en dessert
Gourmet with hints of kirsch, grilled hazelnuts, cocoa and roasted coffee, perfect match for dessert



VINS

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

À 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 maison Jeeper, Bruno Paillard, Franck Verlet et Domaine Sergent, 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, Bruno Paillard, Franck Verlet and Sergent Estate working on exceptional soils.

	12,5CL	37,5CL	75CL
Muse Premier Cru Domaine Roger Sergent	12€	69€
Maison Jeeper Blanc de Blanc	49€
Alliance Brut Domaine Franck Verlet	65€
Miage Blanc de Blancs Domaine Franck Verlet	79€
Les Prés Dieu Blanc de Blanc Premier Cru Domaine Roger Sergent	85€
Maison Jeeper Blanc de Noirs	89€
Chill Millésime 2013 Domaine Franck Verlet	95€
Maison Jeeper Blanc de Blancs Grande Réserve	99€
Bruno Paillard Brut Première Cuvée	99€
Maison Jeeper Grand Rosé	110€
Bruno Paillard Rosé Première Cuvée	130€
Maison Jeeper Brut Millésime 2007	140€
Bruno Paillard Brut Millésime 2009	140€
Bruno Paillard Grand Cru Blanc de Blanc	150€
Maison Gosset Rosé	150€
Maison Gosset Blanc de Blancs	150€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

SAVOIE/JURA

Apremont « Tradition » Domaine Yannick Uchet	24€
Roussette de Savoie Domaine Jean Perrier	29€
Vin de Savoie Chasselas « Quintessence » Domaine Dominique Lucas	32€
Roussette Marestel Domaine Barlet Raymond & Fils	38€
Chignin Bergeron Domaine Girard Madoux	26€	42€
Chasselas Un P'tit Coin de Paradis, Domaine Lucas	54€
Macvin du Jura Château Béthanie	59€
Vin de Paille 2013 Caveau des Jacobins	89€

BOURGOGNE

Mâcon Lugny Domaine de Rochebin	34€
Petit Chablis Domaine William Nahan	29€	49€
Montagny 1er Cru Cornevent 2018 Chateau Du Cray	69€
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2017 Domaine William Nahan	75€
Pouilly Fuissé 2017 Domaine Maurice Descombes & Fils	85€
Saint Romain 2018 Maison André Goichot	99€
Meursault 2019 Domaine Rodolphe Demougeot	109€
Puligny Montrachet 2018 Domaine Jean-Marc Boillot.....	119€
Saint Aubin 1er Cru Les Charmots 2009 Domaine André Goichot	129€
Saint Aubin 1er Cru En Rémilly 2014 Domaine Sylvain Loichet	139€

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne Terres Basses Château Laballe	19€
IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng Moelleux léger Domaine Villa Dria	27€

	37,5CL	50CL	75CL
IGP Ardèche Pulsion Château les Amoureuses	29€
IGP Ardèche Le Liby Château les Amoureuses	32€
Cairanne « Grande Réserve » Maison Camille Cayran	32€
Sablet Domaine Piaugier.....	42€
Saint Joseph Domaine du Chêne.....	62€
Condrieu 2017 Domaine Christophe Pichon.....	109€

ALSACE

Riesling Domaine Ruhlmann Beck	29€
Pinot Gris Cave de Turckheim	32€
Gewurztraminer Domaine Charles Sparr	39€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Le Vignoble de Banyuls et Collioure existe depuis plus de 26 siècles, lorsque les 1ers Phéniciens décidèrent d'implanter la vigne sur nos côtes. La commanderie existe elle depuis le 12ème siècle. Aujourd'hui encore Terres des Templiers continu d'évoluer dans la volonté de ne proposer que des Grands Vins de qualité, avec la production exclusive des vins d'Appellation d'Origine Protégée que nous vous proposons au verre et en accord mets et vins.

The Collioure and Banyuls vineyard exists since more than 26 centuries, when the first Phenicians decided to plant vine on the cost. The commandery is here since the 12th century. Today again, the estate Terre des Templiers offer wines of great quality with exclusively locally certified wines which we suggest you by the glass and in wine pairing.

	37,5CL	50CL	75CL
IGP « Les Pampres » Domaine Mas Laval	32€
IGP Val de Montferrand Bergerie de l'Hortus Domaine de l'Hortus	38€
Collioure « Le Cerf Blanc » Domaine Terre des Templiers.....	49€
Côteaux du Languedoc Cuvée « Prestige » Château Puech-Haut	52€
Cuvée « Llum » Domaine le Roc des Anges	56€
Collioure « Calypso » Domaine Terre des Templiers	59€

LOIRE

IGP Val de Loire OVNI Jérémie Mourat	32€
Reuilly « Les Fossiles » Domaine Denis Jamain	38€
Côteaux du Layon Château Montguerret	42€
Touraine Chenonceaux Domaine de Bellevue Patrick Vauvy	44€
Pouilly Fumé Domaine Roger Pabiot & Fils	26€	45€
Menetou-Salon Domaine Clément	44€
Sancerre Domaine Serge Laloue	27€
Sancerre « La Reine Blanche » Domaine Jean Reverdy	49€

BORDEAUX

Entre Deux Mers Château Moulin de Launay	26€
Graves Château Clauzots	36€
Sauternes 2015 Château Puydomines	39€	69€

VINS DU MONDE

Chardonnay-Sémillon Fox Grove, Australie	26€
Pinot Grigio Domaine Tenute Arnaces, Italie	27€
Bianco Tavola « La Touche » Domaine Anselmet, Italie	38€
Chardonnay Terrassas de los Andes, Argentine	45€
Cape Mentelle Sauvignon Blanc-Sémillon, Australie	49€
Valais Petite Arvine Martigny Domaine Besse, Suisse	79€

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

	37,5CL	50CL	75CL
IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux	24€
IGP Ardèche Loverose Château les Amoureuses	29€
Côtes de Provence Minuty Prestige	28€	42€
IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux Magnum (1,5L)	45€

LES VINS ROUGES / RED WINES

	37,5CL	50CL	75CL
--	--------	------	------

SAVOIE/JURA

Mondeuse Domaine Jean Vullien	18€	22€	27€
Fleur de Gamay Chautagne Domaine Jean Perrier	27€
Pinot Noir Vieilles Vignes Terres de Famille Jean Cavaillé	29€
Mondeuse Arbin « Avalanche » Domaine Fabien Trosset	46€
Gamay et Glou et Glou, Domaine Dominique Lucas	69€
Persan Domaine Giachino	69€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir Domaine Rochebin	39€
Hautes Côtes de Beaune Domaine Parigot	64€
Mercurey Vieilles Vignes Domaine Theulot	69€
Santenay « La Comme Dessus » 2017 Domaine Rodolphe Demougeot	69€
Auxey Duresses Domaine André Goichot	78€
Givry 1er Cru Clos Charlé Domaine Mouton	79€
Monthélie 2019 Maison Clavelier	84€
Chorey les Beaune Domaine Sylvain Loichet	89€
Fixin Maison Clavelier	99€
Savigny les Beaune Vieilles Vignes 2017 Domaine Claude Maréchal	109€
Gevrey-Chambertin « Les Crais » Domaine Camille Giroud	109€
Pommard 2018 Domaine Désertaux Ferrand	119€
Volnay Domaine Claude Maréchal	139€
Nuits Saint Georges 2008 Maison Goichot	149€

CORSE

AOP Sartène « Cuvée Tradition » Domaine San Micheli	54€
---	-------	-------	-----

CÔTES DU RHÔNE

Domaine des Amoureuses : À la confluence du Rhône et de la rivière Ardèche, sur la commune de Bourg St Andéol, nous vous proposons des vins uniques à notre carte. Le domaine, moderne, est en conversion BIO démarrée en Novembre 2019 et qui aboutira sur une certification dès 2023.

Between the Rhône and Ardèche rives, in the village of Bourg St Andéol, we suggest you a large selection of unique wines. The domaine, modern, is in organic conversion, started in 2019 and which will be certified in 2023.

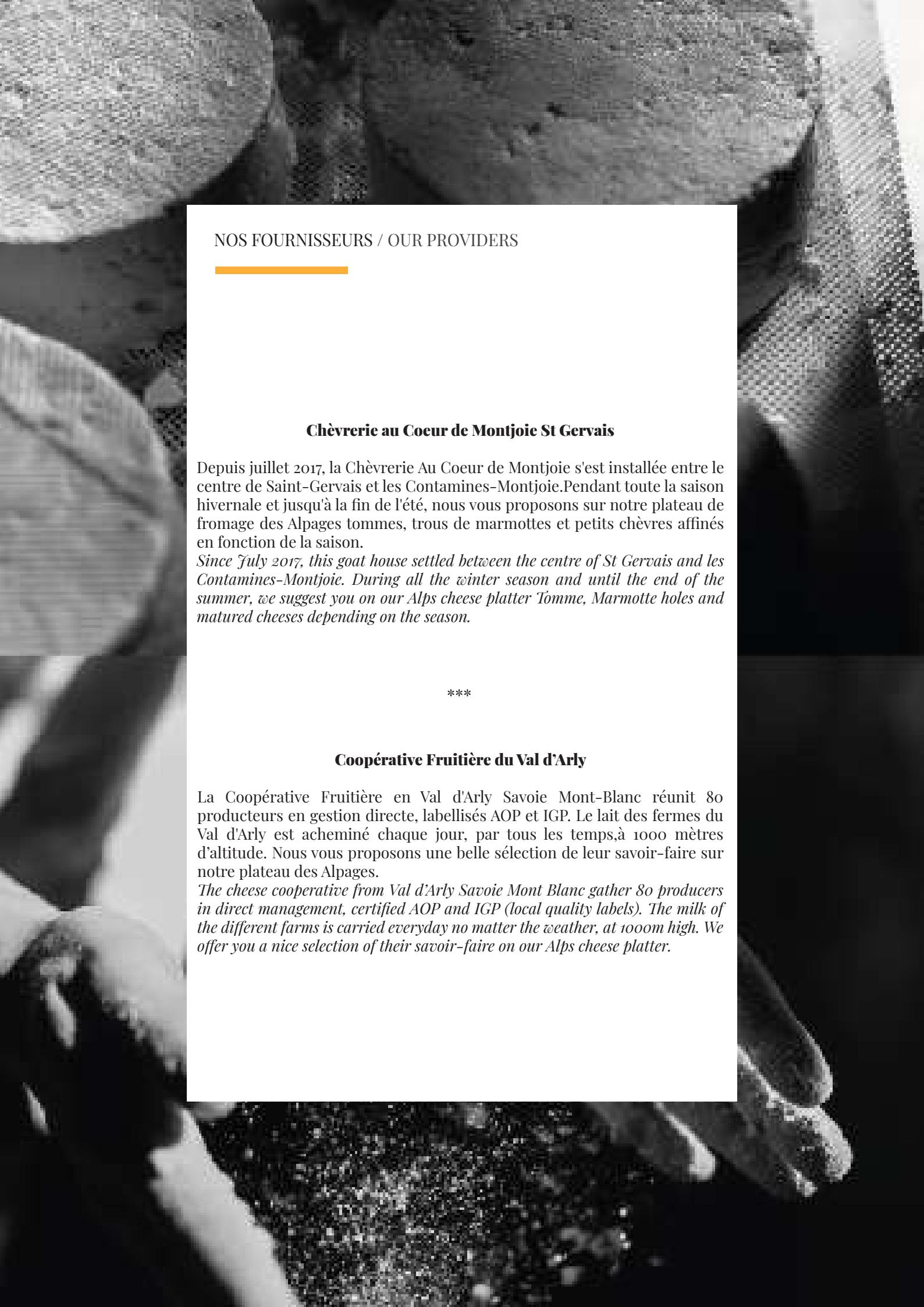
IGP Ardèche Dandy Black Château les Amoureuses	32€
Cairanne « Les Réserves » Maison Camille Cayran	27€	35€
Cairanne « Les Réserves » Maison Camille Cayran Sans Souffre	35€
Rasteau Domaine Gramiller	39€
Crozes-Hermitage Domaine des Rémizières	28€	49€
IGP Ardèche Allure Château les Amoureuses	49€
IGP Ardèche Black Sublim 2016 Château les Amoureuses	56€
Saint Joseph Maison Denuzière	65€
Châteauneuf du Pape 2018 Domaine Durieu	89€
Cornas 2015 Maison Denuzière	99€
Côte Rôtie 2014 Domaine de la Visitation	119€

	37,5CL	50CL	75CL
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Marin Dupin	22€	35€
Reuilly « Les Fossiles » Domaine Denis Jamain	42€
Saumur Champigny Domaine Thierry Germain	46€
BEAUJOLAIS			
Brouilly Domaine Maurice Descombes & Fils	38€
Fleurie Domaine François 1er	39€
Saint Amour « Esprit de Séduction » Domaine Pascal Berthier	42€
Morgon « Côte du Py » Domaine Laurent Gauthier	44€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
IGP Les Pampres Mas Laval	39€
Faugères « Grande Réserve » Domaine Ollier Taillefer	42€
Terrasses du Larzac « L'âme de Familiogue » Domaine de Familiogue	44€
Minervois « La Livinière » 2010 Château Félines	46€
« Segna de Cor » 2017 Domaine Roc des Anges	49€
Pic Saint Loup Cuvée Dame Jeanne Bergerie des Capucins	36€	52€
IGP Pays de l'Hérault Les Creisses Domaine des Creisses Philippe Chesnelong	54€
Terrasses du Larzac Grande Cuvée Domaine du Mas Laval	69€
« Rozeta » Corbières Domaine Maxime Magnon	75€
IGP Hérault Cuvée 360 Domaine du Mas des Armes	109€
BORDEAUX			
Côtes de Bourg Château de Viens	28€
Canon de Fronsac « MT » Château Toumalin	44€
Lalande de Pomerol Château Vieilles Forges	49€
St-Estèphe Château Haut de Baradiou	59€
Saint Emilion Grand Cru 2014 Domaine Perey Chevreuil	64€
Pessac Léognan 2016 Château D'Eyran	69€
Saint Julien 2014 Domaine de Peymartin	79€
Pomerol 2011 Domaine Benjamin Beauregard	99€
Margaux 2011 Joséphine de Boyd Château Boyd-Cantenac	109€
VINS DU MONDE			
Chianti DOCG Castellani	24€
Malbec Domaine La Consulta, Argentine	32€
Tapada de Villar Alentejo, Portugal	32€
Ribera Del Duero « Acapella » Bodega Montelabellon, Espagne	34€
« La Touche » Maison Anselmet, Italie	39€
Montepulciano D'Abruzzo Domaine Agriverde, Italie	44€
Dolcetto d'Alba Domaine Sottimano, Italie	49€
Malbec Terrazas de los Andes, Argentine	49€
Termes 2016 Domaine Numanthia, Espagne	56€
Barolo Toso 2012 DOCG, Italie	89€

N.B : LES MILLÉSIMES DES VINS PEUVENT VARIER EN FONCTION DES DISPOBILITÉS.
MERCI DE CONFIRMER AVEC NOTRE ÉQUIPE DU RESTAURANT.

N.B : VINTAGES MAY VARY UPON AVAILABILITY.
THANK YOU FOR CONFIRMING WITH OUR RESTAURANT TEAM.

NOS FOURNISSEURS / OUR PROVIDERS



Chèvrerie au Coeur de Montjoie St Gervais

Depuis juillet 2017, la Chèvrerie Au Coeur de Montjoie s'est installée entre le centre de Saint-Gervais et les Contamines-Montjoie. Pendant toute la saison hivernale et jusqu'à la fin de l'été, nous vous proposons sur notre plateau de fromage des Alpages tommes, trous de marmottes et petits chèvres affinés en fonction de la saison.

Since July 2017, this goat house settled between the centre of St Gervais and les Contamines-Montjoie. During all the winter season and until the end of the summer, we suggest you on our Alps cheese platter Tomme, Marmotte holes and matured cheeses depending on the season.

Coopérative Fruitière du Val d'Arly

La Coopérative Fruitière en Val d'Arly Savoie Mont-Blanc réunit 80 producteurs en gestion directe, labellisés AOP et IGP. Le lait des fermes du Val d'Arly est acheminé chaque jour, par tous les temps, à 1000 mètres d'altitude. Nous vous proposons une belle sélection de leur savoir-faire sur notre plateau des Alpages.

The cheese cooperative from Val d'Arly Savoie Mont Blanc gather 80 producers in direct management, certified AOP and IGP (local quality labels). The milk of the different farms is carried everyday no matter the weather, at 1000m high. We offer you a nice selection of their savoir-faire on our Alps cheese platter.