





MICHELIN BIB GOURMAND
2020

L'Akashon à emporter

Retrouvez ses plats authentiques et raffinés dans votre chambre ou à emporter !
Les surprises culinaires continuent

18h30-22h

LES ENTRÉE / STARTERS

 Entrée Du Jour.....	15€
Starter of the Day	
 Soupe de légumes de saison, garniture "gourmande".....	12€
Seasonal vegetable soup, gourmet garnish	
"Gravelax" de saumon frais, chou romanesco et quinoa, fêta, pamplemousse et baies roses.....	17€
Fresh Salmon gravlax, romanesco cabbage and quinoa, feta cheese, pink berry and grapefruit	
Terrine de foie gras de canard et jarret de veau, pommes de Savoie, mâche.....	21€
Duck foie gras terrine and veal shank, Savoie apples, lamb's lettuce	

LES DOUCEURS / DESSERTS

 Dessert du jour.....	9€
Dessert of the day	
 Tarte chocolat gianduja, caramel beurre salé.....	9€
Gianduja chocolate tart, salted butter caramel	
Mont-Blanc.....	10€
Biscuit à l'huile d'olive, gelée et ganache montée mandarine.....	10€
Olive oil biscuit, mandarin jelly and ganache	



FORMULES / MENUS

Entrée - Plat - Dessert.....	34€
Starter - Main course - Dessert	
Choix parmi les plats précédés - Choice between flagged dishes 	
(Menu demi-pension) (half-board menu)	
Le menu enfant.....	15€
Kids menu	
Entrée - Oeuf de poule "mimosa", julienne de saumon fumé	
Starter - Mimosa style chicken egg, smoked salmon julienne strip	
Plat - Volaille fermière ou poisson blanc	
Main course - Free range chicken supreme or white fish fillet	
Accompagnement - Carottes "vichy", penne ou riz basmati	
Side Dish - Sliced steamed carrots or penne pasta or basmati rice	
Dessert - Fondant au chocolat, crème anglaise	
Dessert - Chocolate fudge cake, custard 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 PLATS / MAIN COURSES



 Risotto d'orge perlé lié à la patate douce, crème au gorgonzola, pickles de poires et granola salé.....	18€
Sweet potato pearled barley risotto, gorgonzola cheese cream, pear pickles and salted granola	
 Plat du jour.....	22€
Main course of the day	
Caillaud demi-sel "vapeur", fondue de poireaux et pommes de terres Agria, beurre de crevettes grises et œuf de truite.....	24€
Steamed semi-salted cod fish loin, Agria potatoes and leek fondue, shrimp butter and trout eggs	
Epaule d'agneau confite 12h, polenta Valdôtaine, épinards et champignons, jus à la diable.....	25€
12h confit lamb shoulder, Valdôtaine polenta, spinach and mushrooms, devil sauce	
Pâtes bolognaise ou tomate.....	16€
Penne bolognaise / tomato sauce	

PLAT LOCAL / LOCAL DISH

Tartiflette maison.....	16€
Homemade tartiflette	

TAPAS / FINGER FOOD

La Burrata verde, câpres, olives vertes, fines herbes, huile olive.....	14€
Burrata verde mozzarella, capers, green olives, fine herbs, olive oil	
L'assiette de Charcuteries et Fromages locaux.....	14€
Local cheeses and cured meats platter	
Terrine de campagne maison.....	12€
Homemade country terrine	

BOISSONS / DRINKS

San Pellegrino / Vittel	
50cl.....	4€
100cl.....	5€
Perrier 33cl.....	4€
Vittel 25cl.....	3€
Coca-Cola/Zéro 33cl.....	4€50
Orangina, Red Bull, Sprite, Limonade 25cl.....	4€50
Jus de Fruits Artisanaux - Alain Milliat	
Pomme Cox, Abricot, Tomate, Ananas 33cl.....	7€

*NOS VIANDES D'ORIGINE BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE
OUR BOVINE MEATS ARE BORN, RAISED AND SLAUGHTERED IN FRANCE

VINS & CHAMPAGNES

CHAMPAGNE	37,5cl	50cl	75cl
Maison Mercier Brut.....			40€
Muse Premier-Cru Domaine Roger Sergent.....			65€
Les Prés Dieu Blancs de Blanc Premier-Cru Domaine Roger Sergent.....			75€
Bruno Paillard Rosé Première Cuvée.....			110€
VINS BLANCS			
Chignin Bergeron Domaine Girard Madoux, Savoie.....	25€	39€	
Petit Chablis Domaine William Nahon, Bourgogne.....	26€	42€	
Pouilly Fuissé Domaine Maurice Descombes & Fils, Bourgogne.....		84€	
Riesling Domaine Ruhlmann Beck, Alsace.....		29€	
IGP Ardèche Pulsion Château les Amoureux, Côtes du Rhône.....		27€	
IGP Val de Montferrand Bergerie de l'Hortus Domaine de l'Hortus, Languedoc-Roussillon.....		36€	
Pouilly Fumé Domaine Roger Pabiot & Fils, Loire.....	25€	39€	
Sauternes 2011 Château Puydomines, Bordeaux.....		36€	61€
Bianco Tavola "La Touche" Domaine Anselmet, Italie.....			36€
VINS ROSÉS			
IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux, Languedoc-Roussillon.....			21€

VINS ROUGES	37,5cl	50cl	75cl
Mondeuse Domaine Jean Vullien, Savoie.....		17€	20€
Bourgogne Pinot Noir Domaine Maréchaud, Bourgogne.....			39€
Monthélie 2014 Maison Clavelier, Bourgogne.....			79€
Pommard 2015 Domaine Désertaux Ferrand, Bourgogne.....			109€
Saint-Amour "Esprit de Séduction" Domaine Pascal Berthier, Beaujolais.....			39€
Cairanne "Les Réserves" Maison Camille Cayran, Côtes du Rhône.....		25€	34€
Crozes-Hermitage Domaine des Rémizières, Côtes du Rhône.....		24€	44€
Faugères "Grande Réserve" Domaine Ollier Taillefer, Languedoc-Roussillon.....			36€
Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des Géleries, Loire.....		21€	32€
Lalande de Pomerol Château Vieilles Forges, Bordeaux.....			49€
Saint-Émilion Grand Cru Domaine Percy Chevreuil, Bordeaux.....			62€
Margaux 2011 Joséphine de Boyd Château Boyd-Cantenac, Bordeaux.....			109€
Malbec-Merlot Falling Star, Argentine.....			27€
Montepulciano D'Abruzzo Domaine Agriverde, Italie.....			42€

BIÈRES

Bière Asahi Super Dry, Japon (33cl).....	6€
Bière Brasserie Artisanale du Léman Blanche (33 cl).....	6€50
Corona Extra, Mexique (33 cl).....	6€50
Bière Les Brasseurs Savoyards Nonne Triple Bio (33 cl).....	6€50
Cidre Finnbarra, Irlande (33cl).....	7€50