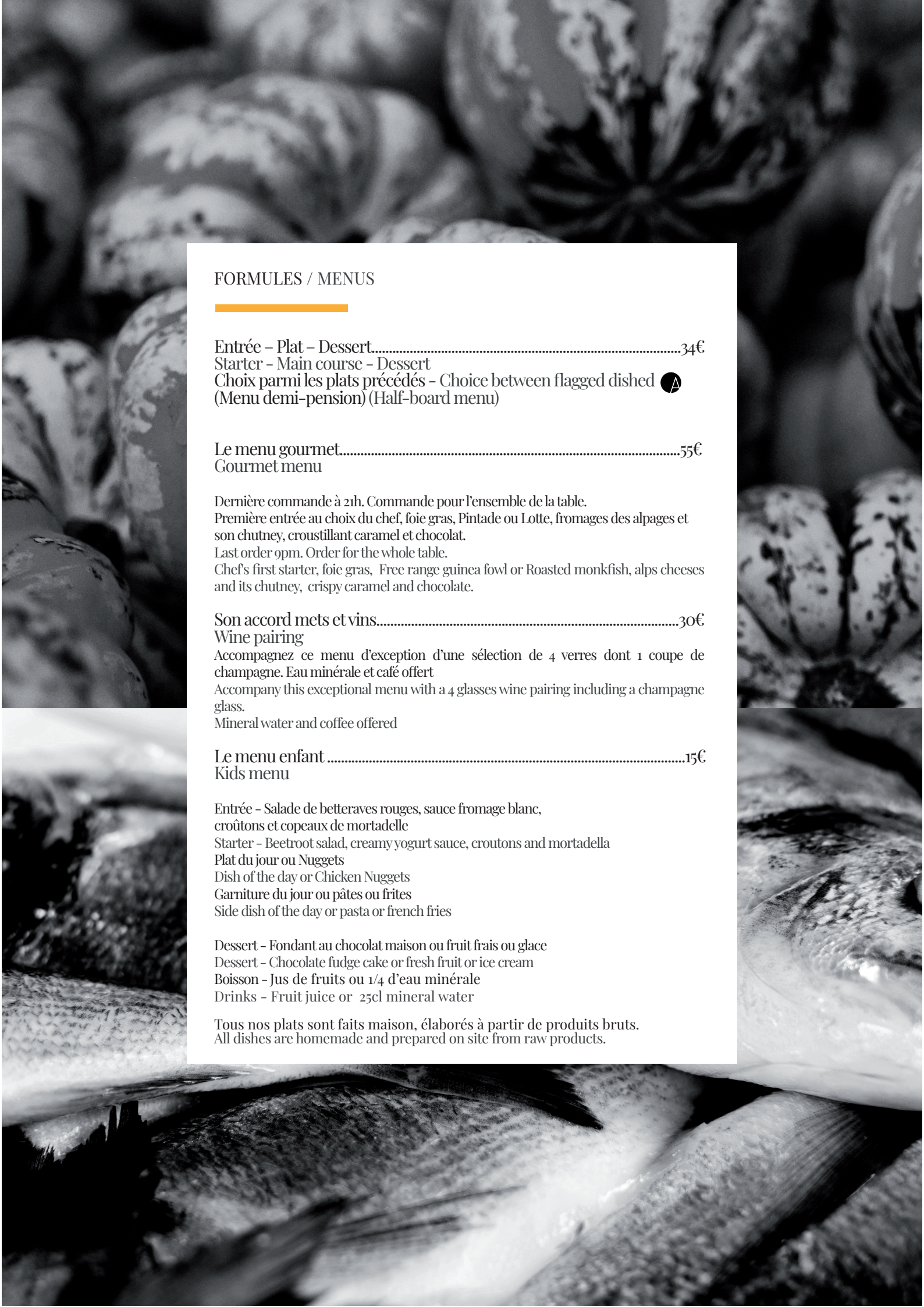
Akashon

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, foie gras, Pintade ou Lotte, fromages des alpages et son chutney, croustillant caramel et chocolat.
Last order 9pm. Order for the whole table.
Chef's first starter, foie gras, Free range guinea fowl or Roasted 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 enfant .....15€
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)..... 14€
Starter of the Day (check our daily board)

Burratina di Buffala, purée de brocolis et asperges verts, frisée et pois chiches frits, mortadelle et vinaigrette au tahini..... 15€
Buffala burratina, green asparagus and broccoli puree, curly salad and fried chickpeas, mortadella and tahini vinaigrette

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

Gravelax d'omble chevalier aux herbes, rémoulade de chou fleur, radis rouges, fêta et citron confit ..... 18€
Herbs artic char gravelax, cauliflower remoulade, red radish, feta and lemon confit

Marbré de foie gras de canard au cacao amer, chutney de figues, vinaigrette au praliné, grué de cacao ..... 21€
Bitter cocoa duck foie gras, fig chutney, praline vinaigrette, cocoa nibs

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 SLAUGTHERED
IN FRANCE.

Plat du jour (consultez l'ardoise) ..... 21€
Meal of the day (check our daily board)

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto Carnarolli à la Piémontaise, crème d'épinards et patates douces confites,
chips d'oignons, ciboulette et parmesan ..... 22€
Piemontaise Carnarolli risotto, spinach cream and candied sweet potatoes,
onions chips, chive and parmesan

Pavé de gigot d'agneau, blettes à la tomate, cébettes et persil plat, pignons de pin,
panisses et jus à la diable ..... 26€
Lamb's leg, tomatoes chard, spring onions and parsley, pine nuts, panisses and devil sauce

Saumon 'Bomlo' juste saisi, asperges blanches et pommes de terre grenailles,
beurre Nantais et pesto à l'ail des ours ..... 28€
Lightly grilled 'Bomlo' salmon, white asparagus and grenailles potatoes,
Nantes butter sauce and wild garlic pesto

Suprême de Pintade fermière, foie gras grillé, chutney pommes, purée de carottes
de sables et pommes Amandine ..... 29€
Free range guinea fowl, grilled foie gras, apples chutney, mashed sand carrots and Amandine potatoes

Lotte rôtie, fondue de fenouil, purée d'artichauts et gnocchis à l'estragon, poireaux frits
et bisque de homard ..... 30€
Roasted monkfish, melting fennel, mashed artichokes and tarragon gnocchis,
fried leeks and lobster bisque

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) ..... 10€
Dessert of the Day (check our daily board)

Pressé de pommes confites à l'huile d'olive, arlettes, gel de pomme et sorbet fromage blanc ..... 10€
Olive oil candied apples, arlettes, apple gel and yogurt sorbet

Écrin de meringue, rhubarbe pochée à la vanille, gel de rhubarbe et glace vanille ..... 11€
Meringue, vanilla poched rhubarb, rhubarb gel and vanilla ice cream

Croustillant caramel et chocolat, émulsion au grué de cacao, crème glacée chocolat et caramel mou au beurre salé ..... 11€
Crispy caramel and chocolate, cocoa nibs emulsion, chocolate ice cream and salted butter caramel

Fraises au citron vert, tuile croustillante, crémeux, confit et sorbet fraise ..... 12€
Lime strawberries, crispy tile, creamy, candied and strawberry sorbet

L'assiette 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 Williams pear	20€	40€
La Griotte Morello Cherry	20€	40€

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 épicés
Light andelegant, 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, grilledhazelnuts, 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 Moëlleux léger Domaine Villa Dria			27€

CÔTES DU RHÔNE

	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 Vielles 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€

LOIRE

	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 Familongue » Domaine de Familongue			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 DISPONIBILITÉS.
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

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.

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) ..... 10€
Dessert of the Day (check our daily board)

Poire de Savoie pochée, crèmeux dulcey, tuile croustillante,
crème glacée au dulce de leche..... 11€
Poached Savoie pear, dulcey cream, crispy tile, dulce de leche ice cream

Figues noires confites aux épices, polenta crémeuse,
jus réduit, crème glacée à la noix ..... 12€
Spiced confit black figs, creamy polenta, reduced jus, walnut ice cream

Croustillant caramel et chocolat, émulsion au grué de cacao,
Crème glacée chocolat, caramel mou au beurre salé ..... 12€
Crispy caramel and chocolate, salted caramel, cocoa nibs emulsion, chocolate ice cream

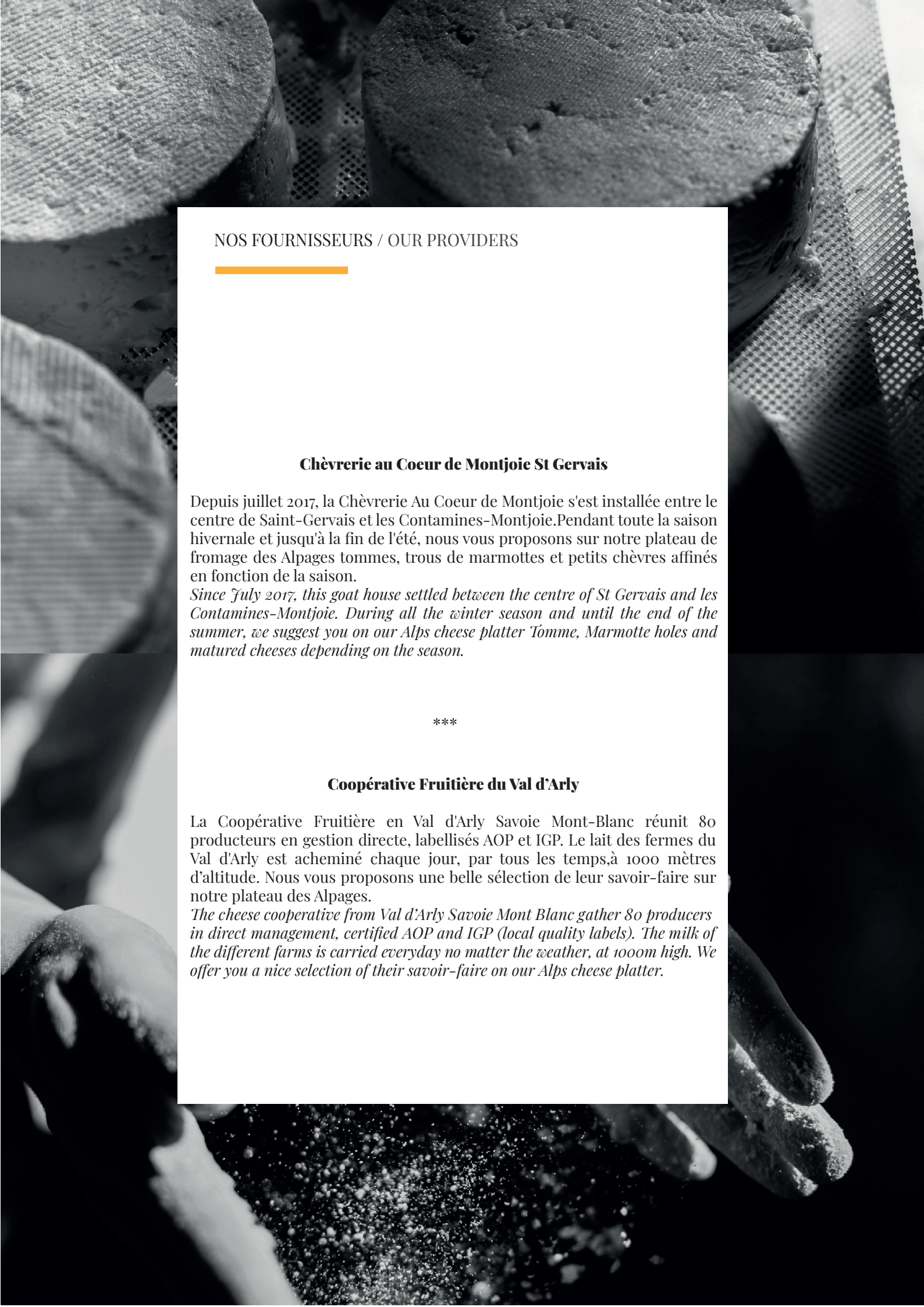
L'assiette de fromage des alpages ..... 12€
Alps Cheese platter

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
Alcool de Poire Pear Alcohol	X€	X€
La Griotte Morello Cherry	X€	X€



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.

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, foie gras, Pintade ou Lotte, fromages des alpages et son chutney, croustillant caramel et chocolat.
Last order 9pm. Order for the whole table.
Chef's first starter, foie gras, Free range guinea fowl or Roasted 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 enfant .....15€
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.

NOS COCKTAILS CULINAIRES / CULINARY COCKTAILS

L'accord mets et cocktails de notre chef barman

Pour accompagner l'entrée :

Le Chamon' Shower : Gin Beefeater, citron jaune, sirop maison de figues, Porto blanc..... 12€
Beefeater Gin, lemon, Homemade fig syrup, White Port float

Pour accompagner le plat :

Timo-Thai : Rhum Yellow Snake, Cointreau, purée de mangue, citron vert, fruit de la passion, chutney de mangue maison ..... 14€
Yellow Snake rum, Cointreau, mango puree, lime, passion fruit, homemade mango chutney

Pour accompagner le dessert :

Kentucky Crystal Coffee : Whisky bourbon Jim Beam, Khalua, Liqueur de chocolat Mozart, Disaronno, Lait clarifié, citron, Cointreau ..... 15€
Jim Beam Bourbon whisky, Khalua, Mozart chocolate liqueur, Disaronno, Clarified milk, lemon, Cointreau