



50. pl. aiguille du midi, Chamonix

SURPRISES
CULINAIRES

BOISS

MENU DE NOËL / CHRISTMAS' EVE MENU

PRIX : 60 € TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS
PRICE: 60€ PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES (TAX AND SERVICE INCLUDED)

Amuse-bouches
Nibbles

Pressé de foie gras de canard maison, viande séchée des Alpes, réduction de Cointreau, légumes acidulés et chutney d'agrumes
Homemade duck foie gras ballotine, Alps dried meat, Cointreau reduction, tangy vegetables and citrus chutney

Noix de Saint Jacques en viennoise de fruits secs, mousseline de topinambour et céleri à la réglisse, sauce au vin jaune du Jura
Dried fruit viennese scallops, liquorice celery and jerusalem artichoke mousseline, Jura white wine sauce

Suprême de chapon fermier rôti, pomme Anna truffée, persil racine à la plancha, sauce Albuféra
Roasted free range capon supreme, truffled Anna potatoe, plancha seared root parsley, Albufera sauce

Assiette de fromages des Alpes, mesclun
Alps cheese platter, mesclun

Traditionnelle bûche de Noël de notre chef pâtissier
Traditional Yule log from our pastry chef

Café, Thé, Infusions et Mignardises
Coffee, tea, infusions and mini pastries

MENU VÉGÉTARIEN / VEGERATIANS MENU

PRIX : 60 € TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS
PRICE: 60€ PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES (TAX AND SERVICE INCLUDED)

Amuse-bouches
Nibbles

Tourte feuilletée poireau, pommes de terre et truffes
Leek puff pie, truffle and potatoes

Ravioli légumiers de céleri-truffe-noisettes grillées, crème moussueuse de topinambour
Grilled hazelnut, truffle and celery dumpling, erusalem artichoke creamy mousse

Risotto d'orge au vieux parmesan, artichauts violets et bouillon de légumes légèrement beurrés
Aged parmesan barley risotto, butter purple artichokes and vegetable broth

Assiette de fromages des Alpes, mesclun
Alps cheese platter, mesclun

Traditionnelle bûche de Noël de notre chef pâtissier
Traditional Yule log from our pastry chef

Café, Thé, Infusions et Mignardises
Coffee, tea, infusions and mini pastries

MENU DE NOËL ENFANTS / CHILDREN MENU (JUSQU'À 12 ANS) / (UPTO12YO)

PRIX : 30 € TTC PAR PERSONNE
Boissons Comprises (eaux minérales et sodas à discrétion)
PRICE: 30€ PER CHILDREN INCLUDING BEVERAGES
(tax and service included, mineral water and sodas at discretion)

Pressé de foie gras de canard maison, chutney de pomme
Homemade duck foie gras ballotine, apple chutney

Suprême de chapon, purée de pomme de terre, marrons au jus de volaille
Roasted free range capon supreme, mashed potatoes, chesnut chicken sauce

Bûche de Noël de notre chef pâtissier
Yule log from our pastry chef



50. pl. aiguille du midi, Chamonix

SURPRISES
CULINAIRES

WWW.AKASHON.COM

MENU NOUVEL AN / NEW YEAR'S EVE MENU

PRIX : 170 € PAR PERSONNE HORS BOISSON
PRICE: 170€ PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES (TAX AND SERVICE INCLUDED)

Amuse-bouches
Nibbles

Homard en salade, avocat, concombre et mangue,
sorbet huile d'olive et tuile croustillante au sésame
Lobster salad, avocado, mango and cucumber, olive oil sorbet and sesame crispy tile

Blanc de bar au caviar, salsifis, sauce champagne
Caviar sea bass, salsify, champagne sauce

Foie gras de canard Apicius grillé à la Plancha, crème de courge butternut,
croûtons de pain d'épices
Plancha grilled Apicius duck foie gras, butternut squash cream,
gingerbread croutons

Digestion glacée
Iced digestion

Noisette de chevreuil, gnocchi Piémontais, purée de panais au chocolat blanc,
sauce grand veneur
Venison noisette, Piedmont style gnocchi, white chocolate parsnip puree,
grand veneur sauce

Assiette de fromages des Alpes, mesclun
Alps cheese platter, mesclun

Pré-dessert surprise
Surprise pre-dessert

Dessert de l'an neuf
New Year's eve dessert

Café, Thé, Infusions et Mignardises
Coffee, tea, infusions and mini pastries

MENU VÉGÉTARIEN / VEGERATIANS MENU

PRIX : 170 € TTC PAR PERSONNE HORS BOISSONS
PRICE: 170€ PER PERSON EXCLUDING BEVERAGES (TAX AND SERVICE INCLUDED)

Amuse-bouches
Nibbles

Pressé de poireau crayon à la vinaigrette de truffes, chips de pain au beurre salé,
cresson alénois
Truffle vinaigrette thin pressed leek, salted butter bread crisps, watercress

Arancini, pécorino, truffe et mâche
Arancini, pecorino cheese, truffle and lamb's lettuce

Crème de courge butternut, jaune d'œuf parfait,
crème battue à la truffe et pain d'épices
Butternut squash cream, perfect egg yolk, truffle whipped cream and gingerbread

Digestion glacée
Iced digestion

Gnocchi Piémontais, purée de panais au chocolat blanc, beurre de légumes,
tuile de parmesan
Piedmont style gnocchi, white chocolate parsnip purée, vegetable butter,
parmesan tile

Assiette de fromages des Alpes, mesclun
Alps cheese platter, mesclun

Pré-dessert surprise
Surprise pre-dessert

Dessert de l'an neuf
New Year's eve dessert

Café, Thé, Infusions et Mignardises
Coffee, tea, infusions and mini pastries

MENU DE NOËL ENFANTS / KIDS MENU (JUSQU'À 12 ANS) / (UPTO 12YO)

PRIX : 60 € TTC PAR PERSONNE
Boissons Comprises (sodas à discrétion)
PRICE: 60€ PER CHILDREN INCLUDING BEVERAGES
(tax and service included, sodas at discretion)

Saumon fumé, blinis, crème épaisse
Smoked salmon, blinis, thick cream

Pièce de bœuf rôtie, fricassée de pomme de terre et purée de de carottes des sables,
jus de viande
Roasted beef selected cut, potato fricassée and sand carrot purée, meat sauce

Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille, caramel au beurre demi-sel
Chocolate fudge cake, vanilla ice cream, semi-salted butter caramel