

C'est parce que c'est « par surprise »
que l'on découvre notre restaurant
que nous avons décidé de le nommer
ainsi.

Restaurant de la découverte ;
c'est une invitation à vous laisser
embarquer dans un voyage des sens
que nous vous proposons.

(Akashon c'est « la bonne surprise ».)

Akashon

50. pl. aiguille du midi, Chamonix

SURPRISES
CULINAIRES

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



FORMULES / MENUS

ENTRÉE - PLAT.....28€
STARTER - MAIN COURSE

PLAT - DESSERT.....25€
MAIN COURSE - DESSERT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT32€
STARTER - MAIN COURSE - DESSERT
(MENU DEMI-PENSION) (HALF-BOARD MENU)

LE MENU CARTE BLANCHE65€
CARTE BLANCHE MENU

Laissez-vous surprendre par la cuisine de notre chef sur une variation 6 plats nous vous remercions de la commande pour l'ensemble de la table

LET YOURSELF BE SURPRISED BY THE BEST OF OUR CHEF'S CUISINE WITH A 6 COURSES TASTING MENU

THANK YOU FOR ORDERING FOR THE WHOLE TABLE

SON ACCORD METS ET VINS30€
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

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

ENTRÉE DU JOUR.....	14€
<i>STARTER OF THE DAY</i>	
FRITTO DE POIREAU EN CHAPELURE DE NOISETTE , LARD D'ARNAD, VINAIGRETTE PRALINÉE, CERFEUIL.....	12€
<i>HAZELNUT BREAD CRUMBS, FRIED LEEK, ARNAD BACON, PRALINE VINAIGRETTE, CHERVIL</i>	
VELOUTÉ DE POTIMARRON , ŒUF MOLLET, ÉMULSION AU BEAUFORT D'ALPAGE, OIGNONS FRITS ..	13€
<i>CREAM OF RED KURI SQUASH, SOFT POACHED EGG, LOCAL BEAUFORT CHEESE EMULSION, FRIED ONIONS</i>	
SAUMON BIO EN GRAVELAX , CHEVEUX D'ANGE ACIDULÉS, MOUSSELINE DE CÉLERI AU RAIFORT	14€
<i>GRAVLAX STYLE ORGANIC SALMON, TANGY ANGEL HAIR, HORSERADISH CELERY MOUSSELINE</i>	
TARTARE DE BŒUF TRADITION, ÉMULSION BURRATA, POMMES GAUFRETTES ET SUCRINE OLIVE BALSAMIQUE	15€
<i>TRADITIONAL BEEF TARTAR, BURRATA EMULSION, POTATO WAFERS, OLIVE BALSAMIC SUCRINE SALAD</i>	
FOIE GRAS DE CANARD EN DEUX SERVICES	21€
<i>DUCK FOIE GRAS / TWO WAYS</i>	
<ul style="list-style-type: none">• MAISON CONFIT EN BALLOTINE, CHUTNEY EXOTIQUE, RÉDUCTION ET GELÉE DE VIN CHAUD <i>HOMEMADE CONFIT BALLOTINE, EXOTIC CHUTNEY, MULLED WINE JELLY AND REDUCTION</i>• À LA PLANCHA, CRÈME DE MAÏS DOUX, PAIN D'ÉPICES ET CAMEL DE CUMIN <i>PLANCHA SEARED, SWEET CORN CREAM, CUMIN CAMEL AND GINGERBREAD</i>	
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 6€, <i>WITH AN EXTRA OF 6€</i>	

LES PLATS / MAIN COURSES

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

#MIJOTÉSLENTEMENT #COMMEAVANT
#SLOWLYSTEWED #ASBEFORE

VIANDE DU JOUR..... 21€
MEAT OF THE DAY

POISSON DU JOUR 22€
FISH OF THE DAY

MIJOTÉ DE LÉGUMES DE SAISON, CÉRÉALES CITRON CONFIT,
CORIANDRE ET HERBES POTAGÈRES 17€
SEASONAL VEGETABLE STEW, CONFIT LEMON CEREALS, CORIANDER AND GARDEN HERBS



SUPRÊME DE POULET FERMIER LABEL ROUGE, FARÇON CHAMONIARD RECETTE DE MON PÈRE,
PERSIL RACINE À LA PLANCHA, JUS AUX FINES ÉPICES 19€
*RED LABEL FREE RANGE CHICKEN SUPREME, MY FATHER'S RECIPE CHAMONIX
SWEET POTATO CAKE, SEARED PARSLEY ROOT, FINE SPICED JUS*

DOS DE CABILLAUD DEMI-SEL, POULPES DE ROCHE, LÉGUMES ANCIENS À L'HUILE D'OLIVE,
MAYONNAISE TIÈDE ET MOUTARDE SAVORA 20€
*SEMI-SALTED COD FISH LOIN, OLIVE OIL HERITAGE VEGETABLES,
MAYONNAISE AND SAVORA MUSTARD*

TRONÇON DE LOTTE LAQUÉ TERIYAKY, RISOTTO D'ORGE PERLÉ À LA MOUSSELINE
DE CHOU-FLEUR, ŒUFS DE TRUITE ET GRAFFITI, BEURRE NANTAIS 26€
*TERIYAKI PEKING MONKFISH, CAULIFLOWER MOUSSELINE PEARLED BARLEY RISOTTO,
TROUT EGGS AND GRAFFITI, WHITE BUTTER SAUCE*
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 6€, *WITH AN EXTRA OF 6€*

FILET DE BŒUF* RÔTI, POMMES CHAMONIX, CAROTTES CUITES AU FOIN,
SAUCE BERCY 32€
ROASTED BEEF TENDERLOIN, CHAMONIX POTATOES, HAY COOKED CARROTS, BERCY SAUCE
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 8€, *WITH AN EXTRA OF 8€*

À PARTAGER / TO SHARE

REBLOCHON DE SAVOIE EN CROÛTE, POMMES DE TERRE GRENAILLES CUITES AU FOIN,
CHARCUTERIE DE PAYS / MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE 20€
*SAVOIE REBLOCHON CHEESE PIE, HAY SMOKED GRENAILLES POTATOES,
LOCAL CURED MEAT CUTS / MINIMUM 2 PERSONS, PRICE PER PERSON*

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI EN COCOTTE AU SERPOLET
MINIMUM 2 PERSONNES, PRIX PAR PERSONNE..... 28€
THYME POT ROASTED LAMB RACK / MINIMUM 2 PERSONS, PRICE PER PERSON

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.*

**BISCUIT DE SAVOIE ET SON YAOURT MAISON, CONFIT DE MYRTILLES SAUVAGES,
CRÈME GLACÉE À LA CHARTREUSE VERTE** 8€
*SAVOIE LOCAL BISCUIT AND ITS HOMEMADE YOGHOURT, WILD BLUEBERRY CONFIT,
GREEN CHARTREUSE ICE CREAM*

**CRÈME DE CHÂTAIGNES À LA VANILLE ET MERINGUE COMME UNE ÎLE FLOTTANTE,
CAMEL DE MANDARINE, TUILE CROUSTILLANTE** 8€
*FLOATING ISLAND STYLE MERINGUE AND VANILLA CHESNUT CREAM,
MANDARIN CARAMEL, CRISPY TILE*

**MOELLEUX AU CITRON, GANACHE MONTÉE À LA BERGAMOTE, GEL DE THÉ
ET SORBET BERGAMOTE** 9€
SOFT LEMON CAKE, BERGAMOT GANACHE, TEA JELLY AND BERGAMOT SORBET

FORÊT NOIRE AUX CERISES GRIOTTE, CRÈME LÉGÈRE AMARENA, SORBET CERISE 10€
GRIOTTE BLACK FOREST, AMARENA LIGHT CREAM, CHERRY SORBET

TARTE AU CHOCOLAT ET FÈVE TONKA, CRÉMEUX BANANE PASSION 10€
CHOCOLATE AND TONKA BEAN PIE, CREAMY PASSION FRUIT AND BANANA

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€
GOURMET TEA OR COFFEE
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 2 €
WITH AN EXTRA OF 2€

L'ASSIETTE DE FROMAGES DES ALPAGES 11€
ALPS CHEESE PLATTER
AVEC UN SUPPLÉMENT DE 2 €
WITH AN EXTRA OF 2€



VINS
AU VERRE

CHASSELAS « QUINTESSENCE » DOMAINE DOMINIQUE LUCAS, SAVOIE6€
 NOTES DE FLEURS BLANCHES ET D'AGRUMES, LÉGÈREMENT PERLANT
HINTS OF WHITE FLOWER, CITRUS FRUITS WITH A SLIGHT FIZZ

IGP GROS MANSENG MOELLEUX LÉGER, DOMAINE VILLA DRIA, SUD OUEST6€
 ONCTUEUX ET COMPLEXE, FRUITS EXOTIQUES ET CONFITS, BELLE DOUCEUR
 ET LONGUEUR EN BOUCHE
*SMOOTH AND COMPLEX, CONFIT AND EXOTIC FRUITS, GREAT SWEETNESS
 AND LENGTH IN MOUTH*

IGP ARDÈCHE ALL WHITE DOMAINE LES AMOUREUSES, CÔTES DU RHÔNE7€
 ARÔMES D'AGRUMES, D'HERBES, MENTHE ET VANILLE, TRÈS ARÔMATIQUE
NOTES OF CITRUS FRUITS, HERBS, MINT AND VANILLA, VERY AROMATIC

BIANCO TAVOLA « LA TOUCHE » MAISON ANSELMET, ITALIE8€
 FRAIS ET FRUITÉ, BELLE ACIDITÉ ET COMPLEXITÉ EN BOUCHE
FRESH AND FRUITY, GREAT ACIDITY AND COMPLEXITY IN MOUTH

TOURAINES CHENONCEAUX DOMAINE DE BELLEVUE, LOIRE9€
 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*

PETIT CHABLIS DOMAINE WILLIAM NAHAN, BOURGOGNE10€
 VIN DÉLICAT, NOTES DE CHÊNE, DE BEURRE ET DE MIEL
DELICATE WINE, NOTES OF OAK, BUTTER, HONEY

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS, CELLIER DES CHARTREUX,5€
LANGUEDOC-ROUSSILLON
 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, SAVOIE6€
 DÉLICAT ET LÉGER, ARÔMES FRUITÉS, FLORAUX ET ÉPICÉS
LIGHT ANDELEGANT, NOTES OF FRUITS, FLOWERS AND SPICED

MALBEC-MERLOT FALLING STAR TRAPICHE, ARGENTINE7€
 ELÉGANT ET INTENSE, AUX SAVEURS DE FRUITS NOIRS ET LA FRAISE
ELEGANT AND INTENSE, WITH FLAVORS OF BLACK FRUITS AND STRAWBERRIES

CAIRANNE « LES RÉSERVES » MAISON CAMILLE CAYRAN, CÔTES DU RHÔNE.....8€
 VIN ÉQUILIBRÉ, NOTES DE POIVRE, DE VIOLETTES ET DE FRUITS ROUGES
WELL-BALANCED WINE WITH HINTS OF PEPPER, VIOLET AND RED FRUITS

PIC SAINT LOUP BERGERIE DOMAINE DE L'HORTUS, LANGUEDOC-ROUSSILLON.....9€
 AVENANT, AUX NOTES DE FRUITS MÛRS, DE RÉGLISSE ET D'ÉPICES
VERY ROUND, WITH NOTES OF RIPE FRUITS, LIQUORICE AND SPICES

PINOT NOIR DOMAINE VINCENT GIRARDIN, BOURGOGNE10€
 VIN ÉLÉGANT, ARÔMES BOISÉS, BOUCHE SOYEUSE AUX NOTES HERBACÉES ET DE FRAMBOISE
FRESH AND AROMATIC WITH SAPPY GREEN NOTES, HINTS OF HERBS AND RASPBERRY

LALANDES DE POMEROL CHÂTEAU VIEILLES FORGES, BORDEAUX11€
 ARÔMES DE MÛRES ET DE BOIS, TANNIQUE ET COMPLEXE
BLACKCURRANT AND WOOD NOTES, TANNIC AND COMPLEX PALATE



VINS

CHAMPAGNES / CHAMPAGNES

	12,5CL	37,5CL	50CL	75CL
MUSE PREMIER CRU DOMAINE ROGER SERGENT	12€			65€
LEBLOND LENOIR BRUT				70€
BRUNO PAILLARD BRUT PREMIÈRE CUVÉE				90€
BRUNO PAILLARD ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE				110€
BRUNO PAILLARD BRUT 2008				130€
MAISON GOSSET ROSÉ				145€
MAISON GOSSET BLANC DE BLANC				145€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

SAVOIE/JURA

APREMONT « TRADITION » DOMAINE YANNICK UCHET				21€
VIN DE SAVOIE CHASSELAS « QUINTESSANCE » DOMAINE DOMINIQUE LUCAS...				25€
ROUSSETTE MARESTEL DOMAINE BARLET RAYMOND & FILS ...				36€
CHIGNIN BERGERON DOMAINE GIRARD MADOUX	24€			38€
MACVIN DU JURA CHÂTEAU BÉTHANIE				64€

BOURGOGNE

ALIGOTÉ DOMAINE DESERTAUX-FERRAND				36€
PETIT CHABLIS DOMAINE WILLIAM NAHAN		26€		42€
RULLY 2015 DOMAINE GRANDMOUGIN				62€
CHABLIS 1ER CRU « MONTÉE DE TONNERRE » 2015 DOMAINE WILLIAM NAHAN..				69€
SAINT AUBIN VILLAGES DOMAINE SYLVAIN LOICHET				76€
POUILLY FUISSÉ DOMAINE MAURICE DESCOMBES & FILS				84€

ALSACE

RIESLING DOMAINE HUBERT BECK				26€
PINOT GRIS CAVE DE TURCKHEIM				29€
GEWURZTRAMINER « VENDANGES TARDIVES » 2013 DOMAINE HUBERT BECK.....				81€

CÔTES DU RHÔNE

IGP ARDÈCHE LE LIBY CHÂTEAU LES AMOUREUSES				24€
IGP ARDÈCHE ALL WHITE CHÂTEAU LES AMOUREUSES				27€
CAIRANNE « LES RÉSERVES » MAISON CAMILLE CAYRAN				34€
SAINT JOSEPH DOMAINE DU CHÊNE				56€
CONDRIEU 2015 DOMAINE CHRISTOPHE PICHON				109€

37,5CL 50CL 75CL

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP « LES PAMPRES » DOMAINE MAS LAVAL	29€
IGP VAL DE MONTFERRAND BERGERIE DE L'HORTUS DOMAINE DE L'HORTUS....	34€
CÔTEAUX DU LANGUEDOC CUVÉE « PRESTIGE » CHÂTEAU PUECH-HAUT	52€
CUVÉE « LLUM » DOMAINE LE ROC DES ANGES	56€

LOIRE

IGP VAL DE LOIRE OVNI JÉRÉMIE MOURAT	32€
REUILLY « LES FOSSILES » DOMAINE DENIS JAMAIN	34€
CÔTEAUX DU LAYON « LE PETIT CLOS » DOMAINE DU LANDREAU	36€
TOURAINES CHENONCEAUX DOMAINE DE BELLEVUE PATRICK VAUVY	38€
POUILLY FUMÉ DOMAINE ROGER PABIOT & FILS	24€ ... 38€
SANCERRE CHÂTEAU DE THAUVENAY	21€
SANCERRE « LA REINE BLANCHE » DOMAINE JEAN REVERDY .	44€

BORDEAUX

ENTRE DEUX MERS CHÂTEAU MOULIN DE LAUNAY	25€
GRAVES CHÂTEAU CLAUZOTS	36€
SAUTERNES 2011 CHÂTEAU PUYDOMINES	36€ ... 62€

SUD OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE TERRES BASSES CHÂTEAU LABALLE	19€
IGP CÔTES DE GASCOGNE LE PETIT GASCOGN DOMAINE LAFFITE	21€
IGP CÔTES DE GASCOGNE GROS MANSANG MOËLLEUX LÉGER DOMAINE VILLA DRIA ...	26€

VINS DU MONDE

CHARDONNAY-SÉMILLON FOX GROVE, AUSTRALIE	24€
PINOT GRIGIO DOMAINE TENUTE ARNACES, ITALIE	29€
BIANCO TAVOLA « LA TOUCHE » DOMAINE ANSELMET, ITALIE	36€
CAPE MENTELLE SAUVIGNON BLANC-SÉMILLON, AUSTRALIE ..	49€
VALAIS PETITE ARVINE MARTIGNY DOMAINE BESSE, SUISSE	89€

LES VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

IGP GARD LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS, CELLIER DES CHARTREUX....	19€
IGP PAYS D'OC LES POUPEES ROSES DOMAINE DE BÉBIAN ..	24€
AOC CÔTES DU LUBÉRON « TRADITION » CHÂTEAU VAL JOANIS	28€
CÔTES DE PROVENCE DOMAINE DE BENDEL	20€ ... 29€

LES VINS ROUGES / RED WINES

SAVOIE/JURA	37,5CL	50CL	75CL
GAMAY JONGIEUX BARLET RAYMOND & FILS	16€ ...	18€ ..	20€
MONDEUSE DOMAINE JEAN VULLIEN	17€ ...	20€ ..	24€
PINOT NOIR VIELLES VIGNES TERRES DE FAMILLE JEAN CAVAILLÉ	29€
BOURGOGNE			
BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE VINCENT GIRARDIN	44€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE PARIGOT	56€
MERCUREY 1ER CRU DOMAINE THEULOT	69€
MONTHÉLIE 2014 MAISON CLAVELIER	76€
CHOREY LES BEAUNE DOMAINE SYLVAIN LOICHET	84€
NUITS SAINT GEORGES 2007 CELLIER DES URSULINES	99€
BEAUJOLAIS			
SAINTE AMOUR « ESPRIT DE SÉDUCTION » DOMAINE PASCAL BERTHIER	37€
MORGON « CÔTE DU PY » DOMAINE LAURENT GAUTHIER	39€
MOULIN À VENT DOMAINE MAURICE DESCOMBES & FILS	41€
CÔTES DU RHÔNE			
IGP ARDÈCHE DANDY BLACK CHÂTEAU LES AMOUREUSE	26€
CAIRANNE « LES RÉSERVES » MAISON CAMILLE CAYRAN	24€ ..	34€
CAIRANNE « LES RÉSERVES » MAISON CAMILLE CAYRAN SANS SOUFFRE	34€
CROZES-HERMITAGE DOMAINE DES RÉMIZIÈRES	23€	41€
SAINTE JOSEPH DOMAINE DE BLACIEUX	46€
IGP ARDÈCHE BLACK SUBLIM 2012 CHÂTEAU LES AMOUREUSES	49€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE « TRADITION » 2012 CHÂTEAU CABRIÈRES	89€
CORNAS 2015 MAISON DENUZIÈRE	99€
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
VIN DE FRANCE BLACK GORILLA DOMAINE GUINAND	24€
FAUGÈRES « GRANDE RÉSERVE » DOMAINE OLLIER TAILLEFER	34€
PIC SAINT LOUP BERGERIE DE L'HORTUS DOMAINE DE L'HORTUS	36€
MINERVOIS « LA LIVINIÈRE » CHÂTEAU FÉLINES	39€
TERRASSES DU LARZAC « L'ÂME DE FAMILONGUE » DOMAINE DE FAMILONGUE	28€ ..	42€
IGP PAYS DE L'HÉRAULT LES CREISSES DOMAINE	42€
DES CREISSES PHILIPPE CHESNELONG « SEGNA DE COR » DOMAINE ROC DES ANGES	46€

LOIRE	37,5CL	50CL	75CL
CHINON CUVÉE « PUY BLANC » DOMAINE DES GÉLÉRIES			27€
REUILLY « LES FOSSILES » DOMAINE DENIS JAMAIN			39€
 BORDEAUX			
CÔTES DE BOURG CHÂTEAU DE VIENS			26€
LALANDE DE POMEROL CHÂTEAU VIEILLES FORGES			45€
PESSAC LÉOGNAN CHÂTEAU D'EYRAN			65€
SAINT JULIEN 2011 DOMAINE DE PEYMARTIN			69€
SAINT EMILION GRAND CRU 2011 CHÂTEAU PETIT TRIANON..			79€
MARGAUX 2011 JOSÉPHINE DE BOYD CHÂTEAU BOYD-CANTENAC			99€
SAINT-ESTÈPHE 2010 CHÂTEAU DOMEYNE			109€
 VINS DU MONDE			
MALBEC-MERLOT FALLING STAR, ARGENTINE			27€
TAPADA DE VILLAR ALENTEJO, PORTUGAL			29€
RIBERA DEL DUERO « ACAPELLA » BODEGA MONTELABELLON, ESPAGNE			34€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOMAINE AGRIVERDE, ITALIE			42€
MALBEC TERRAZAS DE LOS ANDES, ARGENTINE			49€
PINOT NOIR « TRADITION » MAISON ANSELMET, ITALIE			59€
BAROLO TOSO 2012 DOCG, ITALIE			89€

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

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