

La période difficile que nous venons de traverser nous a mis en face de nos responsabilités. A l'Akashon, nous en avons conclu que notre mission, au-delà du plaisir de vous faire plaisir c'est aussi aider les agriculteurs et les producteurs locaux.

Quelle plus belle manière de mettre en avant leur savoir-faire que de cuisiner leurs produits ?

Aussi, cette carte automnale que nous vous présentons met encore davantage en lumière des produits exceptionnels que vous pouvez trouver pour certains à quelques kilomètres de Chamonix seulement. Ajoutés à la passion de nos équipes, nous vous souhaitons un excellent moment à notre table.

The difficult period we just faced put us in front of our responsibilities. At the Akashon restaurant, we believe that our mission, beyond pleasing you, is also about helping our local producers and farmers.

What a better way than showcasing their skills and cooking their products ?

For this seasonal menu we highlight even more some of the exceptional products you can find around Chamonix. Our passionate team wishes you a wonderful experience at our table



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 dishes A
(Menu demi-pension) (Half-board menu)

Le menu gourmet.....55€

Gourmet menu

Dernière commande à 21h.

Première entrée au choix du chef, foie gras carte, omble chevalier ou quasi de veau, fromages des alpages et son chutney, Pavlova aux fruits rouges et citron vert carte

Last order 9pm.

Chef's first starter, foie gras, arctic char or veal rump, alps cheeses and its chutney, Red fruit and lime Pavlova menu.

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 - Oeuf de poule "mimosa", julienne de saumon fumé

Starter - Mimosa style chicken egg, smoked salmon julienne strip

Plat - Viande ou poisson du jour

Main course - Meat or fish of the day

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 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.

A Entrée du jour (consultez l'ardoise).....14€
Starter of the Day (check our daily board)

A Burratina, patates douces confites et façon houmous, salade de pois chiches,
graines de moutarde, vinaigrette au citron confit.....14€
Burratina, humous style and confit sweet potatoes, chickpea salad,
mustard grains, lemon confit vinaigrette



Tartare de boeuf au couteau, mousse de mozzarella, oeufs de truite,
concombre mariné, pommes de terre dauphine.....16€
Handcut fresh beef tartar, mozzarella mousse, trout eggs
marinated cucumber, dauphine potatoes

Pressé de foie gras de canard fait maison et viande des grisons,
chutney et gelée de pommes de Savoie.....21€
Swiss dried beef and homemade duck foie gras, Savoie apple jelly and chutney

Gravelax de saumon frais, quinoa à la betterave, fêta et framboises,
oignons rouges pickles, radis et aneth17€
Fresh salmon gravlax, beetroot quinoa, raspberry and feta cheese,
red onion pickles, radish and dill

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.

Ⓐ Viande du jour (consultez l'ardoise)	21€
Meat of the day (check our daily board)	
Ⓑ Poisson du jour (consultez l'ardoise)	21€
Fish of the day (check our daily board)	
Gnocchis de pommes de terre, crème de parmesan, noisettes grillées, fenouil étuvé, truffe d'été	25€
Potato gnocchis, parmesan cream, roasted hazelnuts, steamed fennel summer truffle	
Ouble chevalier cuit meunière, mousseline de petits pois, pommes de terre grenailles, carottes nouvelles, beurre blanc à la Roussette de Savoie et oseille	25€
Meuniere style Arctic char, green pea mousseline, grenailles potatoes, baby carrots, Savoie Roussette white butter sauce, sorrel	
Quasi de veau, risotto de Frégola Sarda, asperges, cébettes et persil plat, Sauce Savagnin.....	27€
Veal rump, régula Sara risotto style, asparagus, scallion and parsley, Savagnin sauce	



À PARTAGER / TO SHARE

Pithiviers de Reblochon de Savoie, Légumes et pommes de terre grenailles, Charcuterie de Pays / Minimum 2 personnes, prix par personne	20€
Crusted Savoie Reblochon cheese, vegetables and grenailles potatoes, local cured meat cuts, salad and condiments / 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.

*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.*

A	Dessert du Jour (consultez l'ardoise)	10€
	Dessert of the Day (check our daily board)	
A	Biscuit de Savoie et son yaourt maison, confit de myrtilles sauvages, Crème glacée à la Chartreuse verte	10€
	Savoie local biscuit and its homemade yoghourt, wild blueberry confit, green Chartreuse ice cream	
	Pavlova aux fruits rouges et citron vert, sorbet mûre-framboise	10€
	Red fruit and lime Pavlova, Raspberry-blackberry sorbet	
	Croustillant caramel et chocolat, émulsion au grué de cacao, Crème glacée chocolat, caramel mou au beurre sale	10€
	Crispy caramel and chocolate, salted caramel, cocoa nibs emulsion, chocolat ice cream	
	L'assiette de fromage des alpages	11€
	Alps Cheese platter	



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 6€
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

Bianco Tavola "La Touche" Maison Anselmet, Italie 8€
Fruité et floral avec une belle fraîcheur et acidité, idéal sur un poisson
A very well balanced fruity and floral taste with good freshness and acidity,
perfect match with fish

Touraine Chenonceaux Domaine de Bellevue, Loire 9€
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, Bourgogne 10€
Vin délicat aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, légèrement acidulé
Delicate wine with notes of citrus and white flowers, slightly tangy

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, 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 7€
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 Rochebin, 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

Canon de Fronsac Cuvée MT Château Toumalin, Bordeaux 9€
Arômes de mûres et de cerises, tannique et complexe
Blackcurrant and cherry notes, tannic and complex palate

Terrasses du Larzac Domaine de Familiogue, Languedoc-Roussillon 10€
Avenant, aux notes de fruits mûrs, de réglisse et d'épices
Very round, with notes of ripe fruits, liquorice and spices

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

12,5CL 37,5CL 75CL

Muse Premier Cru Domaine Roger Sergent.....	12€	65€
Leblond Lenoir Brut.....		70€
Les Près Dieu Blanc de Blanc Premier Cru Domaine Roger Sergent.....		75€
Bruno Paillard Brut Première Cuvée.....		90€
Bruno Paillard Rosé Première Cuvée		110€
Bruno Paillard Brut Millésime 2009		130€
Bruno Paillard Brut Millésime 2008		135€
Bruno Paillard Grand Cru Blanc de Blanc 2006.....		140€
Maison Gosset Rosé.....		145€
Maison Gosset Blanc de Blanc		145€
Dom Pérignon Vintage 2010		260€

LES VINS BLANCS / WHITE WINES

SAVOIE/JURA

Apremont « Tradition » Domaine Yannick Uchet.....	24€
Vin de Savoie Chasselas « Quintessence » Domaine Dominique Lucas..	32€
Roussette Marestel Domaine Barlet Raymond & Fils.....	36€
Chignin Bergeron Domaine Girard Madoux.....	26€
Macvin du Jura Château Béthanie.....	39€
Vin de Paille 2013 Caveau des Jacobins	59€
	89€

BOURGOGNE

Mâcon Lugny Domaine des Maréchaudes	29€
Petit Chablis Domaine William Nahan.....	27€
Montagny 1er Cru Cornevent 2017 Chateau Du Cray.....	44€
Chablis 1er Cru « Montée de Tonnerre » 2017 Domaine William Nahan .	65€
Pouilly Fuissé 2017 Domaine Maurice Descombes & Fils	69€
Saint Aubin 1er Cru Les Charmots 2009 Domaine André Goichot	84€
Puligny Montrachet 2016 Domaine Boillot.....	109€
	179€

ALSACE

Riesling Domaine Ruhlmann Beck	29€
Pinot Gris Cave de Turckheim.....	32€
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » 2013 Domaine Hubert Beck....	79€

CÔTES DU RHÔNE

IGP Ardèche Le Liby Château les Amoureuses.....	26€
IGP Ardèche Pulsion Château les Amoureuses.....	28€
Cairanne « Grande Réserve » Maison Camille Cayran.....	32€
Sablet Domaine Piaugier	42€
Saint Joseph Domaine du Chêne.....	59€
Condrieu 2017 Domaine Christophe Pichon.....	109€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

37,5CL 50CL 75CL

IGP « Les Pampres » Domaine Mas Laval	32€
IGP Val de Montferrand Bergerie de l'Hortus Domaine de l'Hortus	38€
Côtes 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.....	36€
Côtes du Layon Château Montguerret.....	39€
Touraine Chenonceaux Domaine de Bellevue Patrick Vauvy.....	39€
Pouilly Fumé Domaine Roger Pabiot & Fils.....	44€
Menetou-Salon Domaine Clément	44€
Sancerre Domaine Serge Laloue.....	26€
Sancerre « La Reine Blanche » Domaine Jean Reverdy.....	49€

BORDEAUX

Entre Deux Mers Château Moulin de Launay.....	25€
Graves Château Clauzots	36€
Sauternes 2015 Château Puydomines.....	69€

SUD OUEST

IGP Côtes de Gascogne Terres Basses Château Laballe	19€
IGP Côtes de Gascogne le Petit Gascoun Domaine Laffite	21€
IGP Côtes de Gascogne Gros Manseng Moelleux léger Domaine Villa Dria	27€

VINS DU MONDE

Chardonnay-Sémillon Fox Grove, Australie	25€
Pinot Grigio Domaine Tenute Arnaces, Italie	29€
Bianco Tavola « La Touche » Domaine Anselmet, Italie	36€
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

IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux.....	23€
IGP Ardèche Loverose Château les Amoureuses	24€
IGP Pays d'Oc Les Poupees Roses Domaine de Bébian	25€
Côtes de Provence Domaine de Bendel	25€
IGP Gard La Nuit Tous Les Chats Sont Gris, Cellier des Chartreux Magnum (1,5L)	45€

LES VINS ROUGES / RED WINES

SAVOIE/JURA

	37,5CL	50CL	75CL
Gamay Jongieux Barlet Raymond & Fils.....	16€	19	22€
Mondeuse Domaine Jean Vullien.....	17€	21€	25€
Pinot Noir Vieilles Vignes Terres de Famille Jean Cavaillé.....			29€
Persan Domaine Giachino			59€

BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir Domaine Rochebin.....		39€
Hautes Côtes de Beaune Domaine Parigot		59€
Mercurey Vieilles Vignes Domaine Theulot		62€
Auxey Duresses Domaine Goichot.....		69€
Monthélie 201 Maison Clavelier		79€
Givry 1er Cru Clos Charlé Domaine Mouton		79€
Chorey les Beaune Domaine Sylvain Lochet		85€
Savigny les Beaune Vieilles Vignes Domaine Claude Maréchal		99€
Morey Saint Denis "En la rue de Vergy" Domaine Felletig		99€
Pommard 2018 Domaine Désertaux Ferrand		109€
Corton Renardes Grand Cru 2010 Domaine des Ursulines		119€
Volnay Domaine Maréchal		129€
Nuits Saint Georges 2008 Cellier des Ursulines		139€

BEAUJOLAIS

Brouilly Domaine Maurice Descombes & Fils.....		38€
Saint Amour "Esprit de Séduction" Domaine Pascal Berthier		42€
Morgon « Côte du Py » Domaine Laurent Gauthier.....		44€

CÔTES DU RHÔNE

IGP Ardèche Dandy Black Château les Amoureuses		28€
Cairanne « Les Réserves » Maison Camille Cayran.....	26€	35€
Cairanne « Les Réserves » Maison Camille Cayran Sans Souffre		35€
IGP Ardèche Black Allure 2017 Château les Amoureuses.....		45€
Crozes-Hermitage Domaine des Rémizières.....	26€	48€
IGP Ardèche Black Sublim 2016 Château les Amoureuses		54€
Saint Joseph Maison Denuzière		64€
Châteauneuf du Pape « Tradition » 2012 Château Cabrières		89€
Cornas 2015 Maison Denuzière		99€
Côte Rôtie 2014 Domaine de la Visitation.....		119€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Montpeyroux Mas d'Anglade		25€
IGP Les Pampres Mas Laval		38€
Faugères « Grande Réserve » Domaine Ollier Taillefer		39€
Minervois « La Livinière » 2010 Château Félines		42€
Pic Saint Loup Cuvée Dame Jeanne Bergerie des Capucins.....	35€	49€
Terrasses du Larzac « L'âme de Familongue » Domaine de Familongue		44€
IGP Pays de l'Hérault Les Creisses Domaine des Creisses Philippe Chesnelong.....		46€
« Segna de Cor » Domaine Roc des Anges.....		49€

LOIRE

37,5CL 50CL 75CL

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine des Géleries.....	22€	34€
Reuilly « Les Fossiles » Domaine Denis Jamain.....		42€
Saumur Champigny Domaine Thierry Germain		45€

CORSE

AOP Sartène Cuvée Tradition Domaine San Micheli	49€
---	-----

BORDEAUX

Côtes de Bourg Château de Viens	28€
MT Canon Fronsac Château Toumalin.....	42€
Lalande de Pomerol Château Vieilles Forges	49€
Saint Emilion Grand Cru 2014 Domaine Perey Chevreuil.....	64€
Pessac Léognan 2016 Château D'Eyran	69€
Saint Julien 2014 Domaine de Peymartin	75€
Saint-Estèphe 2016 Château Clauzet	89€
Pomerol 2011 Domaine Benjamin Beauregard	99€
Margaux 2011 Joséphine de Boyd Château Boyd-Cantenac	109€

VINS DU MONDE

Chianti DOCG Castellani	24€
Malbec-Merlot Falling Star, Argentine	27€
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	85€

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.