

L'Akashon primé par un Bib Gourmand

Paris, Janvier 2020 – Le restaurant Akashon de l'hôtel Héliopic situé à Chamonix se voit décerner un Bib Gourmand par le Guide Michelin. Ce label est accordé tous les ans par le guide et récompense les restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix étudié.



À l'Akashon, le menu du jour s'ouvre à de nombreux plats de la carte, pour un **prix de 32€** (choix entre 5 entrées, 5 plats, 5 desserts). Pour aborder cette carte, une seule philosophie pour l'équipe : « Prendre du plaisir à cuisiner afin de transmettre aux clients la même sensation lorsqu'ils dégustent nos plats » explique Thomas Barbier, le directeur de l'établissement. Une bonne humeur communicative qui se ressent jusque dans l'assiette ! Le Chef Julien Binet, toujours aux commandes de la cuisine élabore des **plats traditionnels avec des produits de qualité**, tout en privilégiant les circuits courts de la région.

Alors, que trouve-t-on à la carte cet hiver ?



Des plats phares

- Noix de Saint Jacques, risotto d'orge, sarrasin et sauce au curry doux....
- Filet de boeuf rôti, pommes Chamonix, endives caramélisées, Carmines et sauce Bercy.
- Carré d'agneau rôti en cocotte au serpolet
- Reblochon de Savoie en croûte, pommes de terre grenailles cuites au foin, charcuterie de Pays



Du côté des nouveautés :

- Suprême de volaille des Dombes label rouge, façon Chamoniard recette de mon père, Mousseline de topinambours, pak choi, jus aux épices Apicius
- Pavé de lieu jaune, légumes de saison et boulgour, crème de Crevettes grises et oeufs de truite

Du côté des desserts, Cyril, le Chef pâtissier a lui aussi prévu de ravir les papilles avec du fait maison exclusivement ! On ne manquera pas la Pavlova aux marrons et agrumes, biscuit à la châtaigne, sorbet kalamansi !

À propos de l'Akashon : Tirant son nom du patois savoyard signifiant « par surprise », l'Akashon est l'adresse où élégance et convivialité se rencontrent autour de la table. Nouveau nom, nouveau design et nouvelle ambiance après une rénovation totale, en décembre 2017, l'Akashon est une invitation à se laisser embarquer dans un voyage de sens surprenant. Niché au cœur de l'Héliopic Hotel & Spa, l'Akashon est l'adresse gourmande à ne pas manquer à Chamonix Mont-Blanc.

Contact Presse : Agence Fort et Clair

Contact Presse : Laurence Desmousseaux & Mégane Musons - laurence@fortetclair.fr / megane@fortetclair.fr - +33 (0)1 46 33 30 76