



BIENVENUE AU 1209

TOUTE L'ÉQUIPE DU 1209
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

*Notre restaurant
vous propose une gastronomie qui invite
à la découverte de saveurs élaborées à
partir des produits de la région.*

*Une cuisine élégante qui joue avec les codes de
l'authenticité du terroir où le produit reste
l'acteur principal de l'assiette.*

*Au fil des saisons et en utilisant les richesses de la
nature, notamment les plantes sauvages,
le 1209 partage avec sa clientèle cette expérience
et l'invite à découvrir cette touche verte qui
sublime les plats avec des harmonies fraîches,
piquantes, alliacées ou subtilement amères
et à se laisser surprendre par l'inépuisable
palette des plantes comestibles.*

*Autant d'invitations au plaisir des sens dans un
cadre unique, propice à la contemplation des
Dents-du-Midi, du Col de Jaman et du Mont Blanc.*

*Au coin du feu, sur notre terrasse ou dans notre
espace lounge, prenez place pour partager un
moment chaleureux à nos côtés...*

À VOTRE AVIS, POURQUOI LE 1209 ? UNE IDÉE !?





N O S E N T R É E S

- L'Asperge** 14.-
Velours crémeux d'asperges vertes aux coques et berce, œuf de caille
- Le Potager & Lacustre** 22.-
Côte de blettes, siphon de pommes de terre, graines de Sarasin vaudois germée, caviar de fera, pastorale d'herbes folle
- La Pôchouse du Léman** 24.-
Terrine de poisson de fontaine et d'eau-vive safranée, pomme ravigote, maki d'ail sauvages aux raiforts
- La Raviole Printanière** 25.-
Morilles farci, asperges, céleri, crémeux de Blanc de Blanc vaudois

N O S I N T E M P O R E L S

- La Pièce de Malakoff** 3.-
- Les Malakoff du 1209 – 2 ou 4 Malakoffs** 14.- / 26.-
Compositions de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpes
- La Croûte au Fromage** 19.-
Gruyère, jambon de la borne, lard sec du Valais, œuf au plat "

- La Fondue Moitié-Moitié** 25.-
Avec pommes de terre et pains

« QU'EST-CE DONC QU'UNE MAUVAISE HERBE,
SINON UNE PLANTE DONT ON N'A PAS ENCORE DÉCOUVERT LES VERTUS ? »





N O S P L A T S

Les Viandes & Poissons

La Tête et le Ris de Veau Crousti-Fondant 35.-
Primeur du jardin du Closy, tortellini aux grillons de ris de veau, consommé ambré au jus de champignons et tussilage

Le Brochet du Lac 36.-
Interprétations d'un brochet grenobloise, ail des bois, risotto croustillant

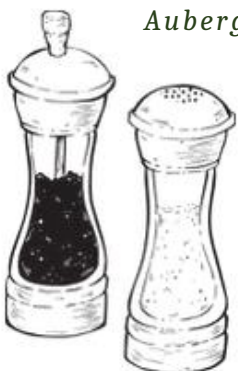
L'Agneau d'Alpage 37.-
Noix d'agneau marinée aux herbes sauvages puis grillé, pois chiche du Gros-de Vaud en godiveau

Le Pavé de Filet de Rumsteak 38.-
Le pavé cuit poêlé, mille-feuille de pommes de terre au serpolet, fricot de légumes condiment rhubarbe, jus perlé à l'huile de chardon

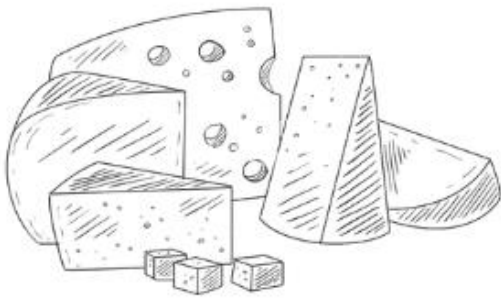
Les Pâtes & Risotto

Risotto à l'Artichaut et Fromage de Chèvre frais de Forel 28.-
Artichaud canus de Bretagne barigoule, quenelles de chèvres frais du Domaine Praz-Palex au cumin des prés

Parmigiana di Melanzane 29.-
Aubergine, tomate, mozzarella



« LA BONNE CUISINE EST HONNÊTE, SINCÈRE ET SIMPLE »



NOS FROMAGES

&

NOS DESSERTS

Les Trois Fromages

16.-

D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit

La Fraise

15.-

Fraise Cléry, tuile meringuée, Kéfir au lait de chèvre, granité roquette

La Rhubarbe

15.-

Rhubarbe confite à la fleur de sureau et son sorbet, brioche caramélisée

L'Omelette Surprise

17.-

*Biscuit cuillère, crème glacée parfumée aux fleurs de nos cueillettes
flambé à la vieille lie de ST-Saphorin*

Assiette de Sorbet et Glace

12.-

Du moment préparé par nos soins, frais et rafraîchissant

Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »

3.50/boule

Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé - Café - Abricot - Citron



« NON, LA GOURMANDISE N'EST PAS UN VILAIN DEFAUT »



N O T R E M E N U

P R I N T A N I E R

72.-

BOUCHÉE – ENTRÉE – PLAT – DESSERT

Servi uniquement pour l'ensemble de la table

La Pôchouse du Léman

*Terrine de poisson de fontaine et d'eau-vive safranée,
pomme ravigote, maki d'ail sauvages aux raiforts*

La Raviole Printanière

Morilles farci, asperges, céleri, crémeux de Blanc de Blanc vaudois

Le Pavé de Filet de Rumsteak

*Le pavé cuit poêlé, mille-feuille de pommes de terre au serpolet, fricot
de légumes condiment rhubarbe, jus perlé à l'huile de chardon*

La Fraise

Fraise Cléry, tuile meringuée, Kéfir au lait de chèvre, granité roquette

*SAVEZ-VOUS QUE NOUS DISPOSONS D'UNE SALLE PRIVATIVE
POUR VOS SÉMINAIRES, ÉVÈNEMENTS PRIVÉS ...
ET ÉGALEMENT DE DORTOIRS CONFORTABLES ??*