

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 nature qui sublime les
plats avec des harmonies fraîches, piquantes, alliacées
ou subtilement amères ;*

*Laissez-vous 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 agréable moment
à nos côtés...*

Nos Entrées

<i>Les Champignons</i>	25.-
<i>Poêlée de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolet, écume aux parfums de fenouil sauvage.</i>	
<i>Le Pâté en Croûte</i>	26.-
<i>Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, Cumberland de sorbier des oiseleurs, aigrettes de coing, pousse de jeunes saladines.</i>	
<i>La féra du lac Léman</i>	25.-
<i>Fines tranches de féra du Léman fumée à froid par nos soins, graines de lin moutarde de cèpes, mesclun à l'huile de millepertuis.</i>	
<i>Les Châtaignes</i>	16.-
<i>Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, Gressins au levain.</i>	

Nos Intemporels

<i>La Pièce de Malakoff</i>	3,80.-
<i>Les Malakoff du 1209 - 2 ou 4 Malakoffs</i>	16.-/27.-
<i>Composition de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpages.</i>	
<i>La Croûte au Fromage</i>	22.-
<i>Gruyère, jambon de la borne, lard sec du Valais, œuf au plat.</i>	
<i>La Fondue Moitié-Moitié</i>	26.-
<i>Pommes de terre, pain.</i>	

Nos plats

Le Chevreuil *dès 2 pers. 66.-/pers.*
Selle de chevreuil rôtie, les délices d'automne « comme vous les attendez ».
En deux services.

Le Cerf *48.-*
Rack de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli.

Le Chamois *43.-*
*Civet de chamois mijoté aux baies sauvages servi en cocotte,
jardin du moment tout en couleur.*

Le Veau *45.-*
*Jarret de veau confit, laqué au vinaigre Balsamique de St-Légier
et miel de sapin. Mille-feuilles de pommes de terre, légumes d'automne.*

Le Risotto & Bolets *29.-*
Le Risotto aux cèpes séchés et frais, râpé de rebibes de l'Etivaz. AOP

En cas de forte affluence, certains plats peuvent ne pas être disponible en terrasse.

Nos Fromages

&

Dessert

<i>Les Trois Fromages</i>	16.-
<i>D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, gelée de fleurs de pissenlit.</i>	
<i>Le Mont Blanc</i>	15.-
<i>Mousse à la crème de marron, meringue et vermicelle.</i>	
<i>Le Chocolat et le Sarrasin Vaudois</i>	15.-
<i>Crémeux chocolat de la maison « Villars », glace aux graines de sarrasin vaudois, tuile en nid d'abeille.</i>	
<i>Minestrone de fruits frais</i>	15.-
<i>Minestrone de fruits frais à l'Armoise, tuile au miel de châtaigne de la Miellerie de l'Alliaz, sorbet au yaourt de montagne.</i>	
<i>Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »</i>	3,80.-
<i>Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé - Café - Abricot - Citron.</i>	

Menu

D'Automne

Première bouchée Gourmande

Le Pâté en Croûte

Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, Cumberland de sorbier des oiseleurs, aigrelets de coing, pousse de jeunes saladines.

Les Champignons

Poêlé de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolet, écume aux parfums de fenouil sauvage.

Le Chevreuil

Filet de chevreuil en croûte de corne d'abondance, baies roses, sauce poivrade garniture automnale.

Minestrone de fruits frais

Minestrone de fruits frais à l'Armoise, tuile au miel de châtaigne de la Miellerie de l'Alliaz, sorbet au yaourt de montagne.

79.-/pers.

Servie uniquement pour l'ensemble de la table.