

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, alliées
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

- Le pâté en croûte*** 22.-
Pâté en croûte de volaille « Patte Noire » de Gruyère parfumé aux fleurs de nos alpages, aigrettes de bouton d'ail des bois, pousse de jeunes salades
- Prélude au printemps*** 27.-
Gnocchi à l'ail des bois, morilles farcies, asperges, et chiffonnade de Pata Blanca de Vaumarcus
- L'Ortie*** 16.-
Velouté d'ortie au lait moussoux « qui s'y frotte s'y pique ! » Gressins au levain et graines de carvi des prés

Nos Intemporels

- La Pièce de Malakoff*** 4.-
- Les Malakoffs du 1209 – 2 ou 4 Malakoffs*** 17.-/28.-
Composition de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpes
- La Croûte au Fromage*** 25.-
Gruyère, jambon de la borne, lard sec du Valais, œuf au plat
- La Fondue Moitié-Moitié*** 26.-
Pommes de terre, pain

Nos Plats

Le Veau

Rognon de veau servi en cocotte

36.-

Rognon de veau sauté, moutarde du Domaine de Paqueys à Yvorne, roesti à l'égopode, primeurs du potager

Parisienne de veau

48.-

Pavé de parisienne de veau, miel aux bourgeons d'épicéa et vinaigre balsamique de St-Légier, mousseline de petits pois à la française, pâtes Zita

L'Agneau

42.-

Le jarret d'agneau braisé au cumin des prés, polenta croustillante, légumes de printemps

Risotto et expression végétale

Risotto Lotto du Domaine de Savolar d'Illarsaz

29.-

Risotto Lotto, asperges, quenelles de chèvre frais du Domaine Praz-Palex

Moussaka végétarienne

28.-

Aubergine, pois chiche de la ferme des pierres du Gibloux, légumes du jardin du Closy et salade roquette

Nos Desserts

<i>Tiramisu</i>	<i>14.-</i>
<i>Tiramisu à la gelée du « Miel de l'homme », brisure de gavotte</i>	
<i>La fraise et la rhubarbe</i>	<i>16.-</i>
<i>Pulpe de fraise, acidulé de rhubarbe sous une croûte dorée à l'aspérule odorante</i>	
<i>Œuf à la neige</i>	<i>14.-</i>
<i>Crème anglaise au mélilot, sablé de graine de tournesol, sirop aux herbes</i>	
<i>Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »</i>	<i>4.-</i>
<i>Vanille – Chocolat – Caramel au beurre salé – Café – Abricot – Citron</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	<i>2.-</i>

Origine de nos produits 1209

Nos producteurs locaux au fil des Saisons et de nos Cartes

Christophe Liechti **Blonay-St Léger** Pêcherie du Léman

- Les poissons du lac et la bière artisanale

Olivier Ducraux **Blonay-St Léger** Cidrerie

- Jus de pommes, vinaigres, vin cuit

La famille Kohli **Blonay-St Léger**

- Les œufs

Pierre Piralli **Blonay-St Léger** Miellerie de l'Alliaz

- Le miel

Solange Monney **Blonay-St Léger** Au cœur du fromage

- Les fromages affinés

Jérôme Raemy **Autigny (FRIBOURG)** Fromagerie d'Autigny

- Les fondues

Laetitia Roset **Puidoux** Les jardin du Closy

- Les petits légumes et saladine

Ivan Shlunegger **Puidoux** Caprilait

- Les fromages de chèvre frais

Laurent Gavillet, Éric Barras **Mézières (FRIBOURG)** La Jambonnière

- Jambon à l'Os

Claude -Alain Tâche et Nicolas Monnard **Vevey** Boucherie Tâche-Monnard

- Viande de nos Monts

Gabriel Perroud Epalinges **Boucherie de la Croix-Blanche**

- L'onglet de bœuf de race « parthenaise »

Julien Bugnon **Cottens** Dicifood

- Les céréales

Michel Heinz **Villars-sur-Ollon** Boulangerie-Chocolaterie Heinz

- Les petits pains

Jean-Marc **Chexbres** Boulangerie Bidlingmeyer

- Pains sans gluten

Famille Chassot **Villargiroud** Ferme des Pierres

- Riz des Prés du Gibloux
- Graine de Pavot
- Pois chiche
- Lentilles Beluga

Les Salines de Sel **Bex**

- Sel