

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...*

Menu

D'Automne

Première bouchée Gourmande

La Terrine de gibier

*Terrine de gibier, Cumberland de sorbier des oiseleurs,
aigrelets de coing, pousses de jeunes saladines.*

Le Gnocchi

*Le Gnocchi farci de champignons, cèpes, pickle de chanterelles, 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 la Miellerie de l'Alliaz, sorbet et émulsion de lait de montagne.*

82.-/pers.

Servie uniquement pour l'ensemble de la table.

Nos Entrées

<i>Le Gnocchi</i>	27.-
<i>Gnocchi farci de champignons, cèpes, pickle de chanterelles, écume aux parfums de fenouil sauvage.</i>	
<i>La Terrine de Gibier</i>	25.-
<i>terrine de gibier parfumé, Cumberland de sorbier des oiseleurs, aigrelets de coing, pousses de jeunes saladines.</i>	
<i>Les Courges et Champignons</i>	24.-
<i>Déclinaison de courge et champignons de souche, jus acidulé.</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>	4,00.-
<i>Les Malakoff du 1209 – 2 ou 4 Malakoffs</i>	17.-/28.-
<i>Composition de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpagnes.</i>	
<i>La Croûte au Fromage</i>	25.-
<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. 68.-/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.-

L'onglet de veau poêlé jus chateaubriand, gratin dauphinois potager de légumes de saison.

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>	<i>17.-</i>
<i>D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit.</i>	
<i>Le Mont Blanc</i>	<i>16.-</i>
<i>Mousse à la crème de marron, berce, meringue et vermicelle.</i>	
<i>Le Chocolat</i>	<i>16.-</i>
<i>Crémeux chocolat de la maison « Villars », crème glacée à la Criste marine, agrume.</i>	
<i>Minestrone de fruits frais</i>	<i>16.-</i>
<i>Minestrone de fruits frais à l'Armoise, tuile au miel de la Miellerie de l'Alliaz, sorbet et émulsion de lait de montagne.</i>	
<i>Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »</i>	<i>4,00.-</i>
<i>Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé- Café - Abricot - Citron.</i>	