

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 exploitant les trésors de la nature, particulièrement les plantes sauvages, le restaurant 1209 offre à sa clientèle une expérience gustative inédite. Il invite les convives à explorer cette touche naturelle qui magnifie les plats en y ajoutant des notes 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 Intemporels

La Pièce de Malakoff 4.00

Les Malakoffs du 1209 – 2 ou 4 pièces 17.00/28.00

Composition de salade et vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpes.

La Croûte au Fromage 25.00

Gruyère, jambon de la Borne, lard sec du Valais et œuf au plat.

La Fondue Moitié-Moitié 26.00

Pommes de terre et pain.

Nos Entrées

La Terrine 25.00

*Terrine de joue de porc à la moutarde du Chablais Vaudois,
chutney d'oignons rouge, pain toasté.*

Le Poireau 22.00

*Poireau crayon vinaigrette à l'ancienne, tempura de poireaux,
graines de Sarasin Vaudois germée-grillée vinaigre perlée.*

La Courge 15.00

*Velouté de courge musquée, curry de Ceylan et
quenelle de chèvre frais du Domaine Praz-Palex.*

Salade de dent-de-lion 14.00

Œuf poché, lardons et croûtons.

Nos plats

Le Bœuf **37.00**

*Parmentier d'oxtail et palette de bœuf confite au fenouil sauvage
« Viande de nos Monts » et salade frisée à l'huile de Millepertuis.*

Le Vol au vent **38.00**

*Bouchée mignonne de ris de veau et sot-l'y-laisse de volaille,
paris bouton, sauce poulette et riz de la ferme des Pierres du Gibloux.*

Le Veau **45.00**

*Osso buco de veau rôti puis braisé, jus corsé, polenta
croustillante à la cardamome fumée et racines d'hiver.*

Le Risotto & les Pâtes

Les Pâtes **27.00**

*Panzerotti au Vacherin Mont d'Or et salade de doucette à
l'huile de noix du Moulin de Sévery.*

Le Risotto **29.00**

*« Risotto à la Vaudoise », saucisse aux choux émiettés,
chips de saucisson et poireau frit et écrémé.*

Nos Fromages & Desserts

Les Trois Fromages	16.00
<i>Les trois Fromages d'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit.</i>	
La Cannelle	16.00
<i>Parfait glacé à la cannelle, sorbet chocolat, croquant de fruits sec et perles du Japon aux agrumes.</i>	
La Poire	16.00
<i>Millefeuilles de spéculos, poire williams et ganache montée, Sorbet poire à l'eau de vie.</i>	
Le Baba	15.00
<i>Baba bouchon imbibé au rhum Kraken (ambré et épicé) et crème légère parfumée aux fleurs de nos cueillettes.</i>	
Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »	4.00
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café Abricot, Citron, Orange sanguine.</i>	
Supplément chantilly	2.00