

# 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, 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

## La nature instantanée

**L'Asperge** 24.00

*Asperges blanches, l'œuf presque parfait de la Ferme de la famille Köhli, crémeux de fleurs de sureau, seigle.*

**Le Pâté en croûte** 25.00

*Pâté en croûte de volaille Patte-noire de Gruyère parfumé aux fleurs de nos Alpagnes, aigrelets de boutons d'ail des bois, pousses de jeunes saladines.*

**Les Morilles** 26.00

*Bouchée mignonne printanière aux morilles et pointes d'asperges poêlées légèrement crémees.*

**L'Ortie** 15.00

*Velouté d'orties au lait moussoux « qui s'y frotte s'y pique » gressins au levain et graines de carvi des près.*

# 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 Alpagnes.*

**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 plats

## Se rapprocher de l'essentiel

### **Le Veau** **36.00**

*Tête et ris de veau crousti-fondant, consommé ambré au jus de champignons et Tussilage, risotto de pommes ratte, balade légumière.*

### **Le Bœuf cru** **36.00**

*Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau à la commande, agrémenté aux plantes de montagnes, pommes frites, pain rustique au beurre d'herbes.*

### **La Cannette** **37.00**

*Magret de cannette rôti, jus acidulé au Cumin sauvage des Pléiades, pommes macaire et légumes printaniers.*

### **L'Agneau** **38.00**

*Mijoté de joues d'agneau à l'ail des bois, chartreuse de pâtes Zita, artichaut et asperges.*

### **Le Bœuf** **61.00/pers.**

*La Côte de bœuf rassie sur os pour deux personnes, côte de bœuf grillée, sauce béarnaise au vinaigre d'armoise, garniture de saison.  
(20 minutes de préparation)*

## Une parenthèse Végétale

### **Moussaka végétarienne** **29.00**

*Aubergines, pois-chiches de la Ferme des Pierres du Gibloux, légumes du Jardin du Closy et salade roquette.*

# Nos Fromages & Dessert

## De l'étable

*L'assiette de fromage d'alpage ou de laiterie, apprêtée selon l'inspiration du moment.* **17.00**

*Sélection de fromages affinés d'alpage ou de laiterie, pain aux fruits et gelée de sorbier.* **3pc/16.00**

## Douceur de nos cueillettes

***La fraise et la rhubarbe*** **16.00**

*Pulpe de fraise, acidulé de rhubarbe  
sous une croûte dorée à l'Aspérule odorante.*

***Le chocolat et le Mélilot*** **16.00**

*Terrine givrée « Belle-Hélène », sorbet poire et chocolat au Mélilot,  
Fruits rafraîchis au sirop d'Armoise.*

***Le Pissenlit*** **15.00**

*Quenelle de mousse de Pissenlit en coque de chocolat Villars.*

***Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »*** **4.00**

*Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café  
Abricot, Citron.*

***Chantilly*** **2.00**