

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.

Menu D'Automne

Première bouchée Gourmande

Le Foie gras et colvert

*Pyramide de foie gras et colvert aux girolles,
poires dorées, réduction de Reine des près*

Le Gnocco

*Gnocco farci de champignons, rebibe de cèpes,
copeaux de Pata Blanca de Vaumarcus, écume aux parfums de fenouil sauvage*

Le Chevreuil

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

L'Ananas

*Ananas aux épices et miel de l'Alliaz, crème légère à la berce
et yogourt de montagne, tuile nid d'abeille*

85 Fr/pers.

Servie uniquement pour l'ensemble de la table.

Nos Entrées

Le Foie gras et colvert **27.00**

*Pyramide de foie gras et colvert aux girolles,
poires dorées, réduction de Reine des près.*

Le Gnocco **26.00**

*Gnoccho farci de champignons, rebibe de cèpes, copeaux de
Pata Blanca de Vaumarcus,, écume aux parfums de fenouil sauvage.*

Lacustre et potagère **24.00**

*Crémeux de pommes de terre, côtes de blettes,
graines de sarrasin Vaudois germées, truite fumée par nos soins et ses œufs.*

Les Châtaignes **16.00**

*Velouté de châtaignes à la cardamome fumée,
lait mousseaux, gressins au Levin maison.*

Nos plats

Le Chevreuil

dès 2 pers en deux services. 69.00/pers.

Selle de chevreuil rôtie, les délices d'automne « comme vous les attendez »

Le Cerf

49.00

Rack de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli maison.

Le Chamois

45.00

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

Le Lièvre

44.00

Râble de lièvre rôti, jus à la betterave rouge, les délices d'automne.

Le Veau

45.00

*Pavé de parisienne de veau, miel aux bourgeons d'épicéa et vinaigre balsamique
de St. Léger, pâtes Zita, racines de légumes ancien.*

Le Risotto & la Courge

29.00

Risotto à la courge en chemise de jambon cru de cerf.

Les Ravioles

28.00

*Ravioles aux délices des sous-bois,
salade de doucette à l'huile de noix du moulin de Sévery.*

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 Fromages & Dessert

Les Trois Fromages 17.00

D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, gelée de fleurs de Pissenlit.

Le Nougat glacé 16.00

Nougat glacé « maison » aux fruits sec et compoté du mendiant au vin chaud.

Le Coing 16.00

*Mille-feuilles de spéculos, coing confit,
ganache montée, sorbet coing à l'eau de vie.*

L'Ananas 16.00

*Ananas aux épices et miel de l'Alliaz,
crème légère à la berce et sorbet yogourt de montagne, tuile nid d'abeille.*

Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier » 4.50

Vanille, Chocolat, Caramel salé, Café, Abricot, Citron.

Chantilly 2.00