

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 4.50

Les Malakoffs du 1209 – 2 ou 4 pièces 18.00/30.00

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

La Croûte au Fromage 26.00

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

La Fondue Moitié-Moitié 27.00

Pommes de terre et pain.

Nos Entrées

Les Poissons de roche 16.00

Soupe de poisson de roche, sa rouille et croûtons

Le Cardon épineux Genevois 23.00

*Cannelloni farci au risotto de cardon épineux,
lentilles Beluga du Gibloux gratinée, rebibe*

Le Chantzet de l'Etivaz de Patrice Moriez 24.00

*Le « Chantzet » croustillant, compote
et rösti de pomme Granny, doucette*

La Terrine de volaille de Gruyère 25.00

*Terrine de volaille, compotée d'oignons rouge, boutons d'ail des bois,
pain rustique toasté*

Nos plats

Le Canard 41.00
Parmentier de cuisse de canard confite, salade frisée

Les Poissons 41.00
*Choucroute de poissons de fontaine & d'eau vive frais et fumés
choucroute, poisson frais et fumé. Beurre blanc à la bisque d'écrevisses*

Le Bœuf 42.00
*Le chou farci du pot-au-feu d'hiver,
garniture d'hiver traditionnelle, sauce ravigote*

La joue de Veau 45.00
*Joue de Veau mijoté aux parfums de fleurs de Mélilot servi en cocote,
riz de la Ferme des Pierres du Gibloux, racines d'hiver*

Le Taureau 52.00
*Filet de Taureau rôti, l'Os à moelle à la cuillère, jus à la bière Black IPA,
noix de cajoux, gratin dauphinois, légumes du moment*

Les Pâtes & le Risotto

Les Panzerotti 29.00
*Panzerotti au Vacherin Mont d'Or et salade de doucette à
l'huile de noix du Moulin de Sévery.*

Le Risotto 29.00
*Risotto au Merlot & Lunganighe du Tessin et « parmesan du pauvre »
salade de doucette à l'huile de noix du moulin de Sévery*

Nos Fromages & Desserts

Les Trois Fromages	18.00
<i>Les trois Fromages d'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit.</i>	
Les Gavottes bretonne	16.00
<i>Mille-feuille de gavottes, mousseline de Reine des près, glace au beurre salé</i>	
Le Nougat	16.00
<i>Nougat glacé aux fruits sec et miel de l'Alliaz, bricelet et agrumes</i>	
Le Baba	16.00
<i>Baba bouchon imbibé au rhum Kraken (ambré et épice) et crème légère parfumée aux fleurs de nos cueillettes.</i>	
Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »	4.20
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café Abricot, Citron, Orange sanguine.</i>	
Supplément chantilly	2.50