

# 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 & Lunganiche 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

*Les trois Fromages d'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, chutney de fleurs de pissenlit.*

## **Les Gavottes bretonne**

16.00

*Mille-feuille de gavottes, mousseline de Reine des près, glace au beurre salé*

## **Le Nougat**

16.00

*Nougat glacé aux fruits sec et miel de l'Alliaz, bricelet et agrumes*

## **Le Baba**

16.00

*Baba bouchon imbibé au rhum Kraken (ambré et épice) et crème légère parfumée aux fleurs de nos cueillettes.*

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

4.20

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

## **Supplément chantilly**

2.50