

Bienvenue

Laissez-vous surprendre, savourez l'instant : ici, tout est préparé avec cœur.

Nous sommes ravis de vous accueillir dans notre univers culinaire, où chaque assiette raconte une histoire de saveurs, de partage et de terroir.

*La cuisine délicate de notre **Chef Oscar Frick**, s'inspire de la richesse des produits de notre région, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux qui partagent notre passion pour la qualité et la saisonnalité.*

*Des recettes simples et **généreuses**, revisitées avec **créativité**, pour vous faire découvrir le goût du fait maison, l'authenticité **des ingrédients frais** et la chaleur d'une cuisine **sincère**.*

*Une invitation au **plaisir des sens**, dans un cadre unique, ouvert sur **les Dents-du-Midi**,
la Dent de Jaman et le Mont-Blanc.*

*Au coin du feu, sur notre **terrasse** ou dans notre **espace lounge**, installez-vous et partagez un moment agréable à nos côtés.*

Nos Entrées

La salade mêlée du 1209 7.00/14.00

Composition de salade, vinaigrette aux herbes et moutarde à l'ancienne

La tomate ancienne & burrata 16.00

*Salade de tomates multicolores et sa burrata,
réhaussé d'olives caramélisées, basilic frais*

Le tartare de bœuf à l'Italienne (75g) 20.00

*Pesto de roquette, toasts beurrés aux herbes,
viande locale finement assaisonnée, aux parfums d'Italie*

Le sandre en deux façons 21.00

*Rillettes maison aux herbes fraîches, ceviche rafraîchi au citron vert,
tagliatelles de concombre à la pimprenelle*

Nos Intemporels

La pièce de Malakoff 4.50

La planchette du Pays 200g 18.00

Jambon de la Borne, jambon cru, viande séchée, lard du Valais, Gruyère

Les Malakoffs du 1209 – 2 ou 4 pièces 18.00/26.00

Composition de salade et vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpes

La croûte au fromage 24.00

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 plats

« Fin de l'été »

- Le chou braisé**  **26.00**
*Bisque de légumes, cacahuètes torréfiées, coriandre fraîche,
filet d'huile aux herbes*
- Le burger de bœuf « Wagyu Suisse »** **28.00**
*Pain artisanal, pecorino, oignons confits, sauce maison,
servi avec frites croustillantes et salade*
- La ballotine de volaille à l'ail noir** **32.00**
*Millefeuille de pommes de terre, sauce suprême,
purée d'ail noir, carottes rôties*
- La truite de Chamby** **36.00**
Cuisson douce, fenouil en déclinaison, vinaigrette à l'orange
- Le cœur de Rumsteak Piémontais** **38.00**
Pomme de terre smashées, jus à la sarriette, légumes du soleil
- La côte de bœuf Grand Cru à partager (800g)** **53.00/pers.**
*Pomme de terre smashées, sauce béarnaise maison à la mélisse,
salade verte croquante (20 minutes de préparation)*

Nos Desserts

Douceurs de notre Chef

<i>Le duo de pêche</i>	12.00
<i>Pêche rôtie et marinée sous un éclat de meringue, soupe de pêches blanches à la verveine</i>	
<i>La crème brûlée</i>	12.00
<i>Infusion de reine des près, sucre croustillant</i>	
<i>Le moelleux chocolat</i>	13.00
<i>Cœur fondant, glace vanille, caramel à la fève tonka</i>	
<i>La tarte du moment</i>	7.50
<i>Les boules de glace et sorbets de « l'Artisan Glacier »</i>	4.50
<i>Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café Abricot, Citron, Orange sanguine.</i>	
<i>Supplément chantilly</i>	2.50