

BIENVENUE

Au 1209

**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.

LES PRIX SONT AFFICHÉS EN FRANCS SUISSES - TVA 8,1% ET SERVICE COMPRIS



GROUPEVENTS
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

CARTE D'AUTOMNE

Nos intemporels

LA PIÈCE DE MALAKOFF **4.50**

LA PLANCHETTE DU PAYS (200G) **20.00**

Jambon de la Borne, jambon sec, jambon cru de sanglier, lard sec du Valais, Gruyère

LES MALAKOFFS DU 1209 (2/4 PIÈCES) **16.00 / 26.00**

Composition de salade et vinaigrette parfumée aux fleurs de nos Alpilles

LA CROÛTE GRUYÈRE ET CHASSE **26.00**

Gruyère, jambon fumé de chevreuil, lard sec du Valais, oeuf au plat, chanterelles

LA FONDUE MOITIÉ/MOITIÉ **27.00**

Pommes de terre et pain

CARTE D'AUTOMNE

Nos entrées

LA SALADE MÊLÉE DU 1209

7.00 / 14.00

Composition de salade, vinaigrette aux herbes et pickles de saison

LA SOUPE DE BUTTERNUT

15.00

Crème de courge butternut agrémentée d'un crumble au lard, de noisettes concassées, de pickles de courge et de glaçons de crème double

LE CARPACCIO DE CERF

24.00

Filet mignon de cerf mariné au vin rouge et airelles coupées finement, lustré à l'huile de genièvre et condimenté de chutneys et pickles maison

LE FOIE GRAS DE CANARD & COINGS

22.00

Pressé de foie gras de canard mariné à la raisinée de la ferme Ducraux, coings confits et en chutney, brioche tiédie

CARTE D'AUTOMNE

Nos plats

LE BURGER DE BOEUF "WAGYU SUISSE" **28.00**
Pain feuilleté artisanal, pecorino, oignons confits, sauce maison - Servi avec frites croustillantes et salade

LE SANDRE **32.00**
Pavé de sandre confit, choux fleurs rôtis, pickles, pommes et beurre blanc au cidre

LE SUPRÊME DE FAISAN **36.00**
Filet farci aux chanterelles et marrons, déclinaison de panais, purée de champignons, sauce suprême aux chanterelles

LA SELLE DE CHEVREUIL DÉSOSSÉE (180G) **44.00**
Pièce de dos de chevreuil et ses garnitures de chasse, jus corsé aux airelles et genièvre

LA CÔTE DE CERF (200G) **40.00**
Côte de cerf et ses garnitures de chasse, jus au vin rouge et à la betterave

**LA CÔTE DE BOEUF GRAND CRU
A PARTAGER (800G)** **53.00 / PERS**
Pommes de terre smashées, panais et courge, jus de boeuf monté au beurre noisette

**LA SELLE DE CHEVREUIL ENTIÈRE
A PARTAGER (1,5KG)** **68.00 / PERS**
Découpée en salle et servie en deux services avec son jus de chevreuil et ses garnitures de chasse

LES GARNITURES DE LA CHASSE

Spätzlis, Panais, Choux Rouges, Choux de Bruxelles, Pommes, Figs, Marrons

CARTE D'AUTOMNE

Menu chasse

MENU SERVI UNIQUEMENT LE SOIR ET POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LA SOUPE DE BUTTERNUT

Crème de courge butternut agrémentée d'un crumble au lard, de noisettes concassées, de pickles de courge et de glaçons de crème double

LE FOIE GRAS DE CANARD & COINGS

Pressé de foie gras de canard mariné à la raisinée de la ferme DUCRAUX, coings confits et en chutney, brioche tiédie

LA SELLE DE CHEVREUIL DÉOSSÉE

Pièce de dos de chevreuil et ses garnitures de chasse, jus corsé aux airelles et genièvre

LA MERINGUE ET MARRONS

Coque de meringue croustillante, crémeux aux marrons, crème double et airelles

79.00