

1217

"Dans la cuisine du 1217, je puise mon inspiration dans notre terroir. Entre saisons, herbes et fleurs de notre herboristerie, légumes et œufs de notre potager des Ravatys, je vous invite à un voyage bucolique à travers nos producteurs français. Nicolas, mon chef pâtissier, Marie, ma seconde, et Florian, mon directeur de salle, sont là pour vous accompagner dans cette expérience gastronomique, un périple sensoriel au cœur des délices de nos jardins et d'ailleurs."

Antonin Baron

NOS FOURNISSEURS DE GOÛT

Au Fournil des Vignes (69)

Herbes et Fleurs de notre jardin

Légumes et œufs de notre potager des Ravatys Julien (69)

Le jardin des Roy Éric Roy (37)

Boucheries des Halles Stéphane Milleret (73)

Marie Luxe Mareyeur Marie (35)

Pisciculture Charles Murgat Famille Murgat (38)

Volailles Miéral Valéry Miéral (01)

Masse Famille Masse (69)

Fromagerie des Alpes Bernard Mure-Ravaud (38)

Maison Bordier Famille Bordier (35)

BALADE AU CHATEAU

88 EUROS

BOEUF HUITRE

Tartare de Bœuf - Huitre – Ponzu
Huitre grillée dans sa coquille – Glace moutarde



OMBLE CHEVALIER DE MURGAT

Omble chevalier confit lentement - Fine quenelle
Escargots – Nuage de capucine



VEAU DE CHARTREUSE

Tournedos de veau rôti au sautoir
Autour de l'aubergine – Anchois – Sauge
Pâté crouste



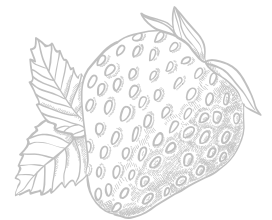
FRAISE RHUBARBE

Gavotte croustillante - Namelaka vanille
Emulsion rhubarbe
Sorbet fraise sarriette

ou

CHOCOLAT SESAME

Fine tartelette cacao – Crèmeux Manjari
Emulsion cardamome – Crème glacée sésame



Origine des viandes: France
Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

PROMENADE DANS LES JARDINS

138 EUROS

TOURTEAU

Chou-fleur - Caviar

✂ ✂ ✂

GRENOUILLE

En ravioles - Jambonnette de grenouille
Cébettes - Émulsion vermouth de Chambéry

✂ ✂ ✂

OMBLE CHEVALIER DE MURGAT

Confit lentement - Fine quenelle
Escargots - Nuage de capucine

✂ ✂ ✂

BAR

Filet grillé - Hollandaise Café de Paris
Courgette farcis - Girolles – Citron brûlé

✂ ✂ ✂

PIGEON DE BRESSE

Dos rôti sur Coffre – Cuisse confite - Celtuce grillé et en salade
Vinaigre de pigeon – Toast d'abattis

✂ ✂ ✂

CHOCOLAT SESAME

Fine tartelette cacao – Crémeux Manjari
Emulsion cardamome – Crème glacée sésame

ou

FIGUE

En sucre soufflé - Emulsion feuille de figuier
Palet de figue rôti - Sorbet oseille



Origine des viandes: France
Service compris, prix nets TTC.

En cas de besoin, la liste des allergènes est à votre disposition à l'accueil du restaurant.

1217

"In the 1217 kitchen, I draw my inspiration from our terroir. Between seasons, herbs and flowers from our herbalism, vegetables and eggs from our Ravatys vegetable garden, I invite you to a bucolic journey through our French producers. Nicolas, my pastry chef, Marie, my second, and Florian, my restaurant manager, are here to guide you in this gastronomic experience, a sensory journey in the heart of the delights of our gardens and elsewhere."

Antonin Baron

OUR SUPPLIERS OF TASTE

Au Fournil des Vignes (69)

Herbs and Flowers from our garden

Vegetables and eggs from our Ravatys vegetable garden Julien (69)

Le jardin des Roy Éric Roy (37)

Boucheries des Halles Stéphane Milleret (73)

Marie Luxe Mareyeur Marie (35)

Pisciculture Charles Murgat Famille Murgat (38)

Volailles Miéral Valéry Miéral (01)

Masse Famille Masse (69)

Fromagerie des Alpagnes Bernard Mure-Ravaud (38)

Maison Bordier Famille Bordier (35)

BALADE AU CHATEAU

88 EUROS

BEEF OYSTER

Beef tartare - Oyster – Ponzu
Oyster grilled in it's shell – Mustard ice cream



MURGAT ARCTIC CHAR

Arctic char slowly confit - Thin quenelle
Snails - Nasturtium foam



CHARTREUSE VEAL

Roast veal tournedos
Around eggplant - Anchovies - Sage
Paté croute



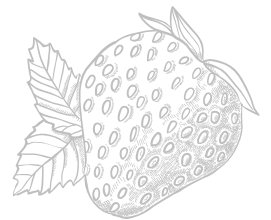
RHUBARB STRAWBERRY

Crispy gavotte - Namelaka vanilla
Rhubarb emulsion
Savory strawberry sorbet

Or

CHOCOLATE SESAME

Fine tartelette cocoa - Creamy Manjari
Emulsion cardamone
Sesame ice cream



Origin of the meat: France

Service included, net prices TTC.

If necessary, the list of allergens is available at the restaurant reception.

PROMENADE DANS LES JARDINS

138 EUROS

CRAB

Cauliflower - Caviar

✂ ✂ ✂

FROG

Ravioli – Frog's Leg

Cébettes - Vermouth emulsion from Chambéry

✂ ✂ ✂

ARCTIC CHAR FROM MURGAT

Slowly confit - Thin quenelle

Snails – Nasturtium foam

✂ ✂ ✂

SEABASS

Grilled filet – Café de Paris Hollandaise sauce

Stuff zucchini – Girolles – Burn lemon

✂ ✂ ✂

PIGEON FROM BRESSE

Back roast on chests - Leg confit – Celtuce grilled and Salad

Pigeon vinaigrette – Abbatis toast

✂ ✂ ✂

CHOCOLATE SESAME

Fine tartelette cocoa - Creamy Manjari

Emulsion cardamone

Sesame ice cream

Or

FIG

In puffed sugar – Fig leaf emulsion

Roasted fig palet – Sorell sorbet



Origin of the meat: France

Service included, net prices TTC.

If necessary, the list of allergens is available at the restaurant reception.

A LA CARTE

BEEF OYSTER 40€

Beef tartare - Oyster – Ponzu
Oyster grilled in it's shell – Mustard ice cream

⌘ ⌘ ⌘

FROG 40€

Ravioli – Frog's Leg
Cébettes - Vermouth emulsion from Chambéry

⌘ ⌘ ⌘

CRAB 50€

Cauliflower - Caviar

⌘ ⌘ ⌘

MURGAT ARCTIC CHAR 50€

Arctic char slowly confit - Thine quenelles
Snails - Nasturtium foam

⌘ ⌘ ⌘

SEABASS 50 €

Grilled filet – Café de Paris Hollandaise sauce
Stuff zucchini – Girolles – Burn lemon

⌘ ⌘ ⌘

CHARTREUSE VEAL 50 €

Roast veal tournedos
Around eggplant - Anchovies - Sage
Paté croute

⌘ ⌘ ⌘

PIGEON FROM BRESSE 50€

Back roast on chests - Leg confit – Celtuce grilled and Salad
Pigeon vinaigrette – Abbatis toast

⌘ ⌘ ⌘

RHUBARB STRAWBERRY 30€

Crispy gavotte - Namelaka vanilla
Rhubarb emulsion
Savory strawberry sorbet

⌘ ⌘ ⌘

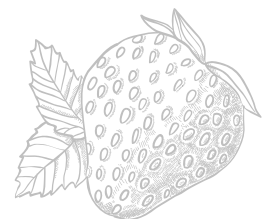
CHOCOLATE SESAME 30€

Fine tartelette cocoa - Creamy Manjari
Emulsion cardamone
Sesame ice cream

⌘ ⌘ ⌘

FIG 30€

In puffed sugar – Fig leaf emulsion
Roasted fig palet – Sorell sorbet



Origin of the meat: France

Service included, net prices TTC.

If necessary, the list of allergens is available at the restaurant reception.

A LA CARTE

BOEUF HUITRE 40€

Tartare de Bœuf - Huitre – Ponzu
Huitre grillée dans sa coquille – Glace moutarde

✂ ✂ ✂

GRENOUILLE 40€

En ravioles - Jambonnette de grenouille
Cébettes - Émulsion vermouth de Chambéry

✂ ✂ ✂

TOURTEAU 50€

Chou-fleur - Caviar

✂ ✂ ✂

OMBLE CHEVALIER DE MURGAT 50€

Omble chevalier confit lentement - Fines quenelles
Escargots – Nuage de capucine

✂ ✂ ✂

BAR 50€

Filet grillé - Hollandaise Café de Paris
Courgette farcis - Girolles – Citron brûlé

✂ ✂ ✂

VEAU DE CHARTREUSE 50€

Tournedos de veau rôti au sautoir
Autour de l'aubergine – Anchois – Sauge
Pâté croute

✂ ✂ ✂

PIGEON DE BRESSE 50€

Dos rôti sur Coffre – Cuisse confite - Celtuce grillé et en salade
Vinaigre de pigeon – Toast d'abattis

✂ ✂ ✂

FRAISE RHUBARBE 30€

Gavotte croustillante - Namelaka vanille
Emulsion rhubarbe
Sorbet fraise sarriette

✂ ✂ ✂

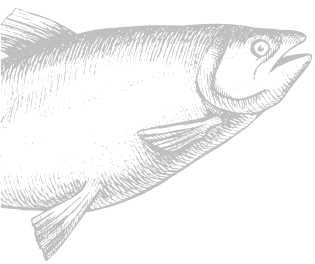
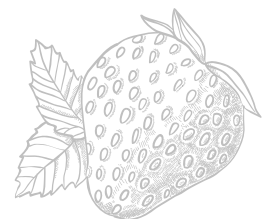
CHOCOLAT SESAME 30€

Fine tartelette cacao – Crémeux Manjari
Emulsion cardamome – Crème glacée sésame

✂ ✂ ✂

FIGUE 30€

En sucre soufflé - Emulsion feuille de figuier
Palet de figue rôti - Sorbet oseille



Origin of the meat: France

Service included, net prices TTC.

If necessary, the list of allergens is available at the restaurant reception.