



LE VALLON

DÉJEUNER & DÎNER

CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF CHRISTOPHE RAOUX



POUR BIEN DÉBUTER...

Pâté en croûte de canard maison

Une touche de moutarde violette 34.-

Foie gras de canard poêlé

Panais rôti, crémeux fève de tonka 38.-

Œuf bio mollet

Pané de noisettes, comme une meurette 22.-

Velouté de butternut

Fondant de champignons 19.-

Salade gourmande d'endives

Roquefort, pomme Granny Smith 17.-

Trilogie de mœlle façon Le Vallon

Un goût de truffe tuber melanosporum 38.-

Betterave confite

Noix de pécan, fraîcheur de yuzu 22.-

ET POUR POURSUIVRE...

Belles Saint-Jacques rôties de Saint-Brieuc

Butternut confit, crème de lard 46.-

Turbot des côtes françaises

Salsifis rôtis, jus de coquillages 56.-

Vol-au-vent aux ris de veau

Oignon confit, truffe tuber melanosporum 49.-

Filet de bœuf suisse

Pommes Darphin, sauce au vin genevois 58.-

Côte de veau entière cuite au sautoir

Pommes savonnettes, viennoise d'herbes fraîches 69.-





Plats Signatures

**Sole de Noirmoutier
poêlée ou meunière**
Pomme purée truffée 65.-

Quenelle de brochet du lac
Sauce Nantua, écrevisses et riz pilaf 38.-

**Traditionnelles cuisses de grenouilles
à la Lyonnaise** 58.-

Poussin à l'harissa du Vallon
Pommes château 42.-

Tartare de bœuf suisse
Préparé devant vous 47.-



UN PEU DE FROMAGE ?

Plateaux de fromages et ses condiments 14.-

ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Baba au rhum, double crème de la Gruyère et meringue 14.-

Mille-feuille vanille, confiture de lait 13.-

Poire pochée, glace caramel fleur de sel, coulis gingembre, biscuit céréales 14.-

Blanc en neige, cœur coulant vanille/cassis/marron, croustillant marron 14.-

Carré chocolat, praliné noisette 13.-

L'HISTOIRE DU VALLON

Le Vallon, un lieu enchanteur, fierté du canton

Quelque part, au pied du Salève, en direction des Alpes, se niche en bordure de route un lieu enchanté et enchanteur appelé le Vallon.

C'est une bâtisse rose, d'un rose soutenu et gourmand qui, passé sa porte, laisse découvrir son ravissant jardin où se prélasser et déjeuner en été. Le vert devient alors son autre couleur. Sa pelouse, son potager, son marronnier semblent s'être conviés à l'intérieur de ce lieu à nul autre pareil. Les fleurs, les oiseaux, courent joyeusement sur les murs tandis que ses commodités sont une cabane de jardinier dans laquelle le lavabo ressemble à un élégant pot de fleur.

De salle en salle, l'atmosphère chaleureuse et conviviale se décline autour de ces deux couleurs. Chaque pièce est un tableau ponctué de cerises, parsemant les rideaux, qui semblent tremper dans du kirsch; du kirsch rose bien entendu. Car c'est bien la gourmandise, la gourmandise des gastronomes, qui a rendu cette maison célèbre.

Le Vallon est une institution. C'est un lieu canaille pour une clientèle encanaillée. C'est un lieu de tradition où l'on régale les papilles les plus aguerries. Les propositions de la carte se déclinent autour du terroir et des produits des meilleurs producteurs locaux qui y seront nommés avec fierté, sans compter sa carte des vins qui enivrera, à sa seule vue, les connaisseurs.

C'est une fois rempli d'un plaisir réjoui mais sans l'envie de partir que le bar et le fumoir du premier étage vous inviteront à prendre le temps du temps pour savourer jusqu'au bout cet exquis moment. Pendant ce temps, depuis le toit, le chat de tôle noire guète les convives et continue de veiller, depuis 30 ans, sur La Maison Rose.

Texte par Alexandra de Garidel

Directrice Artistique de m3 RESTAURANTS

ORIGINE DE NOS PRODUITS

TOUS NOS PRODUITS SONT D'ORIGINE CONTRÔLÉE,
FRAIS, DE SAISON ET CUISINÉS SUR PLACE.

Boeuf Suisse / Veau Suisse / Volailles Suisse / Foie gras de canard France
Poissons de mer France / Poissons d'eau douce Suisse / Grenouilles France

CHEF DE CUISINE : JULIEN POULAIN

Nous reversons 1 % du chiffre d'affaires de nos restaurants à la Fondation « Partage »
et aux « Colis du Coeur ».

