



LE VALLON

**DÉJEUNER & DÎNER**

CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF CHRISTOPHE RAOUX

*MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2015*



## POUR BIEN DÉBUTER...

### **Demi-homard bleu**

Minestrone / fin consommé de homard / verveine 49.-

### **Fleur de courgette farcie**

Lait de langoustines / langoustine rôtie / huile de persil 38.-

### **Tourteau raifort citron vert**

Fine gelée de concombre / pomme granny smith 39.-

### **Tomate cœur de bœuf**

Siphon chèvre / pesto aux amandes / gaspacho 24-

### **Encornets laqués**

Caponata / fraîcheur de poissons de roche 26.-

## ET POUR SUIVRE...

### **Saint-Pierre cuit au plat**

Brocoletti braisés / condiment brocolis / beurre blanc aux agrumes 52.-

### **Féra du lac**

Artichauts barigoule / olives taggiasche / condiment citron noir d'Iran 53.-

### **Bouillabaisse de poulpe**

Rouille émulsionnée / légumes safranés / moules en tempura 49.-

### **Rognons de veau rôtis**

Rösti façon Vallon / tatin de tomates / sauce Xérès 48.-

### **Filet de bœuf Suisse**

Gratin de macaronis / chanterelles au jus / sauce Choron 56.-

### **Bar en portefeuille (pour 2 personnes)**

Courgettes / tomates cerises / spaghetti de courgettes / basilic 48.- (par personne)





## *Plats Signatures*

### **Quenelle de brochet du lac**

Sauce Nantua / riz pilaf 45.-

### **Belles cuisses de grenouilles**

**façon lyonnaise** 68.-

### **Classique poussin à l'harissa du Vallon**

Pommes grenaille 46.-

### **Tartare de bœuf suisse**

Préparé devant vous 45.-

## **UN PEU DE FROMAGE ?**

**Plateau de fromages et ses condiments** 17.-

## **ET POUR TERMINER EN DOUCEUR...**

**Le chariot des délices du Vallon** 16.-

# 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 son 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.

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.

Le Chef Exécutif Christophe Raoux, Meilleur Ouvrier de France 2015, vous invite à fermer les yeux, ouvrir grandes vos papilles et vous plonger dans son interprétation des plats emblématiques du Vallon : désossé de poussin à l'harissa, cuisses de grenouilles à la Lyonnaise, quenelle de brochet, sole grillée ou meunière ou encore tartare de bœuf préparé sous vos yeux.

Laissez-vous porter, savourez chaque bouchée, le temps est suspendu.

## ORIGINE DE NOS PRODUITS

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

**Bœuf Suisse / Veau Suisse / Poussin Suisse**  
**Foie gras de canard France / Canard France / Volaille France**  
**Homard France / Langoustine France / Ecrevisse France**  
**Poulpe Europe / Brochet Suisse / Grenouilles Turquie / Bar 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 ».

