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.-

Les prix sont en CHF, TVA et Service compris
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

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 ».

partage
La banque alimentaire genevoise
colis du cœur
m3 HOSPITALITY