



LE VALLON

DÉJEUNER & DÎNER

CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF EXÉCUTIF CHRISTOPHE RAOUX

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2015



POUR BIEN DÉBUTER...

Pâté-croûte de canard maison

Une touche de moutarde violette 31.-

Œuf parfait bio

Siphon petits pois basilic / riz soufflé 26.-

Fleur de courgette farcie 33.-

Lait de langoustines / piquillos / huile de persil

Tourteau raifort citron vert

Fine gelée de concombre / pomme granny smith 39.-

Carotte confite en papillote

Kalamacy / vinaigrette d'agrumes 21.-

Encornets laqués

Caponata / fraîcheur de poisson de roche / rouille safrané 25.-

ET POUR SUIVRE...

Saint-Pierre cuit au plat

Broccoletti braisés / condiment brocolis / beurre blanc tagète 52.-

Homard européen façon thermidor

Courgettes rôties / fine purée à l'estragon 65.-

Féra du lac

Artichauts barigoule / olives taggiasche / condiment citron noire d'Iran 51.-

Belle côte de veau rôtie

Asperges vertes / morilles / jus marbré 72.-

Pigeon en croute de céréales

Foie gras / condiment cerise noire 52.-

Filet de bœuf Suisse

Gratin de macaronis / chanterelles au jus/ sauce Choron 54.-





Plats Signatures

Sole meunière traditionnelle

Pommes purée 76.-

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 43.-

Belles cuisses de grenouilles façon lyonnaise 68.-

Classique poussin à l'harissa du Vallon

Pommes grenaille 45.-

Tartare de bœuf suisse

Préparé devant vous 44.-

UN PEU DE FROMAGE ?

Plateau de fromages et ses condiments 14.-

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 / Pigeon France / Homard France / Saint Jacques France
Langoustine France / Ecrevisse France / Merlu France / Sole France
Brochet 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 ».

