LE VALLON
RESTAURANT

« La cuisine est un art où la simplicité est un signe de perfection. »

Le Chef

Au Vallon, cette conviction guide chacun de nos gestes.
Nous cultivons l'équilibre délicat entre tradition et inspirations d'aujourd'hui, pour offrir une expérience où mémoire et invention dialoguent harmonieusement.

Portés par le rythme des saisons et la richesse de notre terroir, nous invitons chaque convive à un voyage fait d'héritage et d'audace, d'élégance et de convivialité.

Notre cave à vin, soigneusement constituée, prolonge cette expérience : elle réunit de belles découvertes locales et des crus d'ailleurs, pensés pour dialoguer avec notre cuisine et accompagner vos instants de partage.

Le Vallon n'est pas seulement un lieu : c'est une histoire vivante, qui s'écrit avec vous, au fil des rencontres et des instants partagés.



Entrées

Poireaux vinaigrette
21.-

—

Pâté en croûte maison
32.-

—

Foie gras mi-cuit, confiture d'oignons et brioche toastée
28.-

—

Œuf mayonnaise, poutargue et caviar Baeri
42.-

—

Magret de canard fumé maison, poire rôtie et éclats de noisettes
24.-

—

Tarte fine aux champignons des bois
28.-

Plats

Saint-Jacques de plongée juste saisies, mille-feuille de butternut et céleri, émulsion au beurre noisette et jus truffé
54.-

—

Ris de veau laqué, crème au vin jaune, rösti croustillant
56.-

—

Filet de féra du lac, artichaut barigoule
44.-

—

Noix de chevreuil, sauce grand veneur, spätzle, poire au vin rouge et choux de Bruxelles
72.-

—

Gnocchi à la courge, tombée d'épinards, émulsion parmesan
38.-

—

Sole meunière, préparée devant vous
68.-/personne

Signatures

Filet de bœuf, sauce aux poivres sélectionnés
64.-
Façon Rossini, pomme Anna, sauce périgourdine
+18.-

—

Tartare de bœuf coupé au couteau, préparé devant vous
46.-

—

Quenelle de brochet, sauce homardine
48.-

—

Cuisses de grenouilles façon grand-mère
Prix selon arrivage

—

Coquelet à la harissa maison
48.-

Fromages et desserts

Sélection de fromages de la maison Les Férus
21.-

—

Mont-Blanc aux marrons glacés maison
19.-

—

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier
32.-

—

Mousse au chocolat maison
15.-

—

Île flottante au caramel
17.-

—

Clafoutis aux prunes du jardin
19.-

—

Cheesecake vanille, pomme confite, glace caramel beurre salé
21.-

LES PRIX SONT EN CHF, TVA ET SERVICE COMPRIS. EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER À NOTRE PERSONNEL.
ORIGINE DE NOS PRODUITS : GRENOUILLES : FRANCE | VOLAILLE : FRANCE / SUISSE | BŒUF : SUISSE | VEAU : SUISSE | PORC : SUISSE
AILE DE RAIE : FRANCE | SOLE : ESPAGNE | SAUMON : NORVÈGE | PAIN : SAWERDŌ, GENÈVE.