

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

Vitello tonnato

29.-

—

Pâté en croûte maison

32.-

—

Carpaccio de légumes d'été, huile au basilic

24.-

—

Langoustine rôtie, fleur de courgette, farce fine, émulsion bisque de homard

42.-

—

Thon cru, légèrement assaisonné, sucrose à la flamme

28.-

—

Grand anchois fumé de Cantabrie

26.-





Plats

Poulpe grillé, pesto rosso, caviar d'aubergine fumée

54.-

—

Filet mignon de veau, tian de légumes,
jus au thym citron, purée

68.-

—

Bar en portefeuille rôti, poêlée provençale,
coulis de tomates cerises

62.-

—

Tagliatelle alle vongole

38.-

—

Sole meunière, préparée devant vous

68.-/pers

Signatures

Filet de bœuf sauce béarnaise maison
ou sauce aux poivres sélectionnés

64.-

—

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.-





Fromage et desserts

Sélection de fromages de la maison Bruand

21.-

—

Mousse au chocolat maison

15.-

—

Pêche pochée à la verveine, glace yaourt

21.-

—

Baba au vieux rhum, crème montée

28.-

—

Île flottante au caramel

17.-

—

Tartelette framboise et glace pistache

26.-

—

Déclinaison fraîche autour de la fraise

24.-



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
SOLE : ESPAGNE | THON : MÉDITERRANÉE | POULPE : ESPAGNE | LANGOUSTINE : AFRIQUE DU SUD | PAIN : SAWERDŌ, GENÈVE.