

LE VALLON

RESTAURANT

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

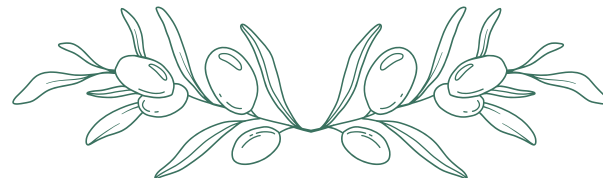
Le Chef

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

Grand anchois fumé de Cantabrie

29.-

—

Pâté en croûte maison

32.-

—

Asperges blanches, sauce hollandaise

26.-

—

Raviole de homard et son émulsion

34.-

—

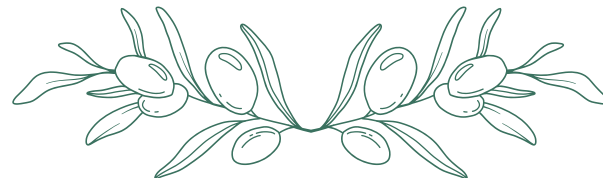
Saumon fumé maison, agrumes et betteraves

24.-

—

Pressé de foie gras mi-cuit, artichaut en terrine

32.-





Plats

Cabillaud nacré, légumes de saison, pommes
de terre safranées, bouillabaisse et aioli

49.-

—

Épaule d'agneau confite, citron, olives et menthe

54.-

—

Bar rôti sur peau, asperges vertes, purée,
sauce normande

52.-

—

Gnocchis maison, morilles, crème de parmesan

42.-

—

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.-

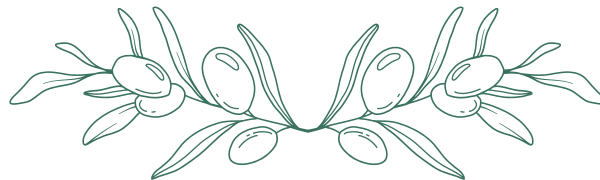
—

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.-

—

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

28.-

—

Mousse au chocolat maison

15.-

—

Île flottante au caramel

17.-

—

Tarte à la rhubarbe, glace au yaourt

19.-

—

Profiteroles

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 : SAWERDÓ, GENÈVE