



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 mollet bio**

Topinambour fumé / émulsion de parmesan au poivre noir 26.-

### **Belle fricassée de champignons / Langoustine rôtie 32.-**

### **Velouté de châtaignes**

Foie gras poêlé / fève de tonka 27.-

### **Os à mœlle façon Vallon**

Un goût de truffe tuber melanosporum 38.-

### **Betterave confite**

Physalis / yuzu 21.-

### **Cassolette gourmande de homard**

Emulsion estragon 47.-

## ET POUR SUIVRE...

### **Aiguillette de Saint-Pierre**

Cerfeuil tubéreux / coulis de cresson / Beurre blanc à la bergamote 52.-

### **Saint-Jacques rôties**

Butternut en papillote / émulsion au lard 49.-

### **Merlu cuit au plat**

Pommes de terre fondantes safranées / comme une rouille 47.-

### **Ris de veau meunière**

Pommes noisettes / paris crème / sauce suprême 49.-

### **Suprême de volaille rôti**

Coings braisés / choux de Bruxelles / lard de Colonnata 44.-

### **Filet de bœuf Rossini**

Gratin de macaronis au gruyère / truffe tuber melanosporum / panais en persillade 68.-





## Plats Signatures

### **Bar rôti**

Courge confite / graines de courge / beurre mandarine 43.-/pers.  
(pour 2 personnes)

### **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 château / légumes de saisons 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 14.-**

# 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 / Volailles Suisse / Foie gras de canard France**  
**Poissons de mer France / Poissons d'eau douce 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 ».

