



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.-

Demi-homard bleu

Minestrone / fin consommé de homard / verveine 49.-

Fleur de courgette farcie

Lait de langoustines / langoustine rôtie / huile de persil 38.-

Tourteau raifort citron vert

Fine gelée de concombre / pomme granny smith 39.-

Tomate cœur de bœuf

Siphon chèvre / pesto aux amandes / gaspacho 24.-

Encornets laqués

Caponata / fraîcheur de poissons de roche 26.-

ET POUR SUIVRE...

Saint-Pierre cuit au plat

Brocoletti braisés / condiment brocolis / beurre blanc aux agrumes 52.-

Féra du lac

Artichauts barigoule / olives taggiasche / condiment citron noir d'Iran 53.-

Bouillabaisse de poulpe

Rouille émulsionnée / légumes safranés 49.-

Rognons de veau rôtis

Rösti façon Vallon / tatin de tomates / sauce Xérès 48.-

Filet de bœuf Suisse

Gratin de macaronis / chanterelles au jus/ sauce Choron 56.-

Volaille rôtie sur le coffre (pour 2 personnes)

Panisse / ragoût de pois chiches / gremolata / ail confit 49.- (par personne)





Plats Signatures

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 45.-

Belles cuisses de grenouilles

façon lyonnaise 68.-

Classique poussin à l'harissa du Vallon

Pommes grenaille 46.-

Tartare de bœuf suisse

Préparé devant vous 45.-

UN PEU DE FROMAGE ?

Plateau de fromages et ses condiments 17.-

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 / **Volaille** France / **Homard** France / **Langoustine** France
Ecrevisse France / **Poulpe** Europe / **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 ».

