



LE VALLON

DÉJEUNER & DÎNER

CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF JULIEN POULAIN



POUR BIEN DÉBUTER...

Œuf parfait bio

Topinambours fumés / lard paysan / émulsion de parmesan 29.-

Velouté de châtaignes

Foie gras poêlé / huile de noisettes 35.-

Belle fricassée de champignons

Féra fumé 35.-

Betterave confite

Kumquat / noix de pécan caramélisées 24.-

ET POUR SUIVRE...

Lieu jaune de ligne

Céleri en risotto / estragon 53.-

Saint-Jacques

Panais confits / beurre blanc Tonka 58.-

Ris de veau meunière

Rösti du Vallon / Paris crème / sauce Suprême 52.-

Filet de bœuf Suisse

Pommes paille / sauce aux deux poivres 61.-





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...

Baba au rhum

Crème de Gruyère / rhum Diplomático 17.-

Mille-feuilles de saison

Crème légère à la vanille / feuilletage caramélisé 17.-

Ananas rôti

Biscuits Joconde / fruits exotiques / sorbet coco 17.-

Intense chocolat

Praliné croustillant / ganache chocolat noir / noisettes 17.-

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 Julien Poulain, 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 préparés 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 / Porc Suisse

Grenouilles Turquie / Saint-Jacques France / Fera Suisse

Ecrevisses France / Brochet Suisse / Lieu jaune 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 ».

