



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.-

### **Pressé de foie gras de canard du sud-ouest**

Chutney d'échalotes / brioche feuilletée au Comté 35.-

### **Langoustine rôtie**

Céleri en risotto / émulsion de bisque / estragon / éclats de noisettes 35.-

### **Betterave confite**

Kumquat / noix de pécan caramélisées 24.-

## ET POUR SUIVRE...

### **Pavé de maigre sauvage**

Choux-fleurs / vieux Gruyère / poudre de brioche torréfiée 52.-

### **Saint-Jacques**

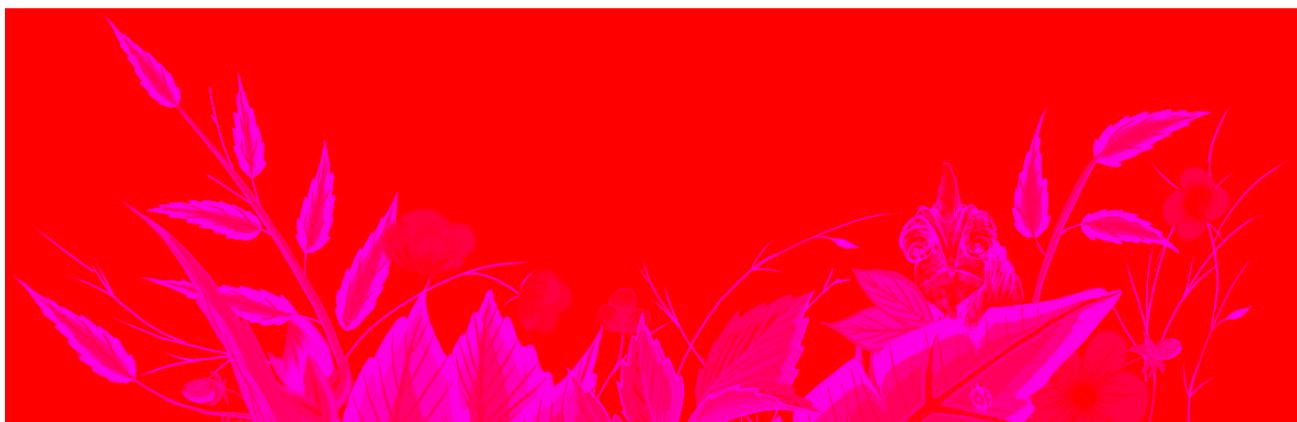
Panais confits / beurre blanc Tonka 58.-

### **Ris de veau meunière**

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

### **Filet de bœuf Suisse**

Gratin Dauphinois truffé / jus aux aromates 65.-





## 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.-

### **Espresso**

Ganache chocolat-café / biscuit cappuccino / praliné noisette 17.-

### **Ile flottante**

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

### **Citron chocolat**

Mousse chocolat noir / biscuit chocolat / parfait citron vert / citron confit 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 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 /

**Grenouilles** Turquie / **Saint-Jacques** France

**Langoustine** Selon arrivage / **Maigre** France

---

CHEF DE CUISINE : JULIEN POULAIN

---