



LE VALLON

Le Vallon est une institution. 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.

Julien Poulain est le chef exécutif du Vallon. Baigné dans l'univers de la cuisine depuis toujours, il a fait l'école hôtelière puis a été l'élève de Laurent Stéphane Haissant à la Tour d'Argent. Il a ensuite travaillé auprès d'Eric Briffard au George V, puis d'Alain Ducasse et de Jacques Maximin. Attaché aux produits et aux producteurs, il a à cœur, dans sa cuisine, de donner une touche contemporaine aux bases traditionnelles de la gastronomie. Le chef vous invite à fermer les yeux, ouvrir grand vos papilles et vous plonger dans son interprétation des plats emblématiques de l'établissement tels que le désossé de poussin à l'harissa ou encore le tartare de bœuf préparé sous vos yeux.

Entre tradition et modernité, le Vallon est autant incarné par ce jeune chef et ses créations, que par le service chaleureux et convivial inchangé depuis près de 20 ans.

DÉJEUNER & DÎNER
CARTE SIGNÉE PAR LE CHEF JULIEN POULAIN



Pour bien débiter...

Œuf

Sauce meurette / lard paysan / oignons caramélisés 29.-

Os à moelle

Chapelure d'herbes / purée d'ail doux / jus court 28.-

Langoustine rôtie

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

Poireau

Vinaigrette tiède / jaune confit / purée de truffe Melanosporum 28.-





Plats Signatures

Quenelle de brochet du lac
Sauce Nantua / riz pilaf 45.-

Belles cuisses de grenouilles façon lyonnaise
Prix selon arrivage

Classique poussin à l'harissa du Vallon
Pommes grenaille 46.-

Ris de veau meunière
Rösti du Vallon / sauce Suprême 52.-

Tartare de bœuf suisse
Préparé devant vous 45.-

Et pour suivre...

Féra du Lac
Patate douce rôtie / vierge grenade 51.-

Saint-Jacques
Panais confits / beurre blanc Tonka 58.-

Filet de bœuf Suisse
Jus aux aromates / tatin de topinambours
et herbes fraîches 64.-

Raviole de sot-l'y-laisse
Estragon / artichaut / noisettes et
émulsion de sauce Suprême 52.-



Un peu de fromage ?

Plateau de fromages et ses condiments 17.-

Et pour terminer en douceur...

Baba au Rhum

Crème de Gruyère / Rhum Diplomatico 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.-

Les prix sont en CHF, TVA et Service compris En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

ORIGINE DE NOS PRODUITS : **Bœuf** Suisse / **Veau** Suisse / **Poussin** Suisse / **Foie gras de canard** France / **Grenouilles** Turquie / **Saint-Jacques** France / **Langoustine** Selon arrivage / **Maigre** France