



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 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...

Asperges vertes

Morilles au jus et en crème / jaune d'œuf confit 35.-

Œuf parfait

Velouté de petits pois / courgette / crème aigrette 28.-

Tourteau

Raifort / citron vert / blanc manger langoustine / mostarda di Cremona 39.-

Terrine de volaille

Gelée à l'estragon / cromesquis de cuisse confite / sauce gribiche 32.-

Poireau

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





Plats Signatures

Since 1988

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 45.-

Belles cuisses de grenouilles façon lyonnaise

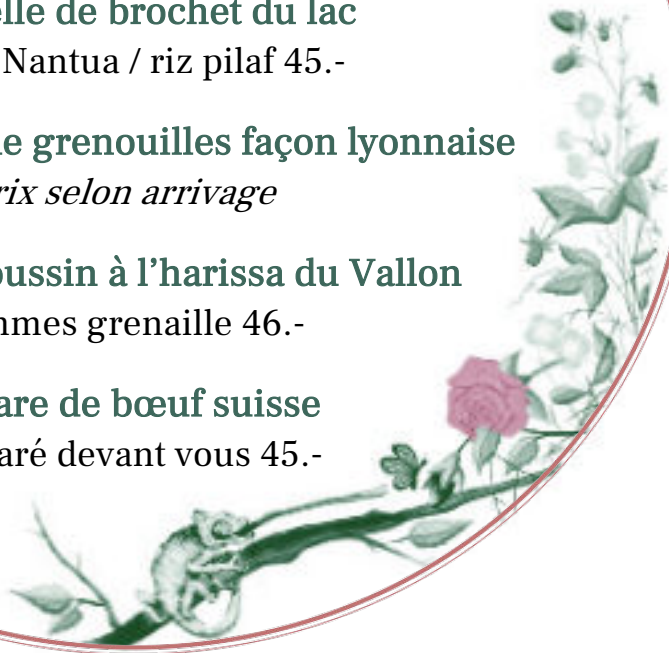
Prix selon arrivage

Classique poussin à l'harissa du Vallon

Pommes grenaille 46.-

Tartare de bœuf suisse

Préparé devant vous 45.-



Et pour suivre...

Féra du Lac

Petits artichauts barigoule / olives Taggiasche /
condiment au citron d'Iran 56.-

Lieu jaune de ligne

Beurre blanc agrumes / purée de courgette
émulsion marinière 54.-

Filet de bœuf Suisse

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

Ris de veau meunière

Rösti du Vallon / sauce Suprême 52.-

Filet de canette aux épices

Céleri-rave confit / purée d'oignons doux 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.-

Rhubarbe confite à la vanille

Sablé / crème au fromage blanc / glace au yaourt acidulé 17.-

Ile flottante

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

Douceur lactée

Biscuit chocolat noisette / crème lactée Tonka 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 / **Volaille** Suisse / **Canette** Suisse / **Grenouilles** Turquie / **Tourteau** France / **Lieu jaune** France / **Féra** Suisse