



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.

David Thomas est le chef exécutif du Vallon. Baigné dans l'univers de la cuisine depuis toujours, issu d'une famille de restaurateurs il a fait l'école hôtelière puis a été l'élève de Christophe Raoux au Café de la Paix. Il a ensuite travaillé à Londres pour Alain Ducasse At The Dorchester, restaurant triplement étoilé. Il poursuit son chemin à l'étranger et fait ses armes à Melbourne et en Nouvelle-Zélande avant d'arriver à Genève. Il a été durant trois années le second du chef Julien Poulain avant de reprendre lui-même les fourneaux. 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 DAVID THOMAS



Pour bien débiter...

Œuf meurette

Sauce meurette / lardon de pays / champignons boutons 29.-

Langoustine rôtie

Risotto de céleri / noisettes du Piémont / émulsion de bisque 36.-

Butternut en espuma

Haddock / Pleurotes / Citron caviar 29.-

Velouté de châtaignes

Magret de canard fumé / crème double de gruyère 29.-

Terrine du Vallon

Condiment moutarde violette / jeunes pousses 28.-





Plats signatures
Depuis 1988

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 46.-

Belles cuisses de grenouilles façon lyonnaise

Prix selon arrivage

Classique poussin à l'harissa du Vallon

Pommes grenaille 48.-

Tartare de bœuf suisse

Préparé devant vous 46.-

Et pour suivre...

Cabillaud nacré

Fricassée d'artichauts / ail noir
et émulsion marinière 48.-

Noix de Saint-Jacques

Coulis de cresson / panais confit au
beurre noisette / macadamia 64.-

Ris de veau meunière

Rösti du Vallon / sauce Suprême 54.-

Filet de bœuf Suisse

Jus court / gratin de cardons à la moelle 64.-



Un peu de fromage ?

Plateau de fromages et ses condiments 19.-

Pour terminer en douceur

Baba au Rhum

Crème de Gruyère / Rhum Diplomatico 17.-

Ile flottante

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

L'Ananas rôti

Panna cotta vanille / sablé breton 17.-

Le Tout Chocolat 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: Cabillaud Norvège / Canard France / Bœuf Suisse / Veau Suisse / Coquelet Suisse / Grenouilles Turquie / Maigre France / Lottillon France / Langoustine Selon arrivage