



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...

Salade mêlée 14.-

Velouté de champignons

Magret de canard fumé, chips de Portobello 26.-

Oeuf meurette

Lard paysan Suisse/ champignons boutons 32.-

Panais confit servie tiède

Crèmeux au cresson, noix de macadamia, jambon Belotta Belotta 26.-

Foie gras de canard poêlé

Syphon topinambours, sauce mendiants 36.-

Crudo de sérieole

Raifort, citron caviar, raisin de mer 34.-





Plats signatures
Depuis 1988

Quenelle de brochet du lac

Sauce Nantua / riz pilaf 48.-

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...

Pêche du Jour (selon arrivage)

Mini poireaux à la flamme, sauce Champagne 55.-

Noix de Saint- Jacques

Gnocchis de butternut, émulsion de bardes 58.-

Ris de veau Suisse meunière

Rösti du Vallon/ sauce suprême 56.-

Filet de bœuf Suisse

Pomme dauphine truffée, jus court 64.-

Suprême de volailles rôti

Risotto de pépinettes, morilles au jus, émulsion de parmesan 48.-



Un peu de fromage ?

Plateau de fromages et ses condiments 19.-

Pour terminer en douceur

Brioche perdue de mon enfance

praliné, noisettes torréfiées 15.-

Baba au Rhum

Crème de Gruyère / Rhum Diplomático 17.-

Ile flottante

Crème anglaise vanillée / caramel au beurre salé 17.-

Mangue rôtie

Crèmeux coco/ Sablet Breton 17.-

Duo chocolat café

Biscuit madeleine, glace café 17.-