



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.-

Rafraîchi de petit pois verveine

Oeuf parfait/ crème aigrette 26.-

Terrine du Vallon

Morilles/ foie gras/ vinaigrette au jus de viande 28.-

Asperges blanches du Mont Ventoux

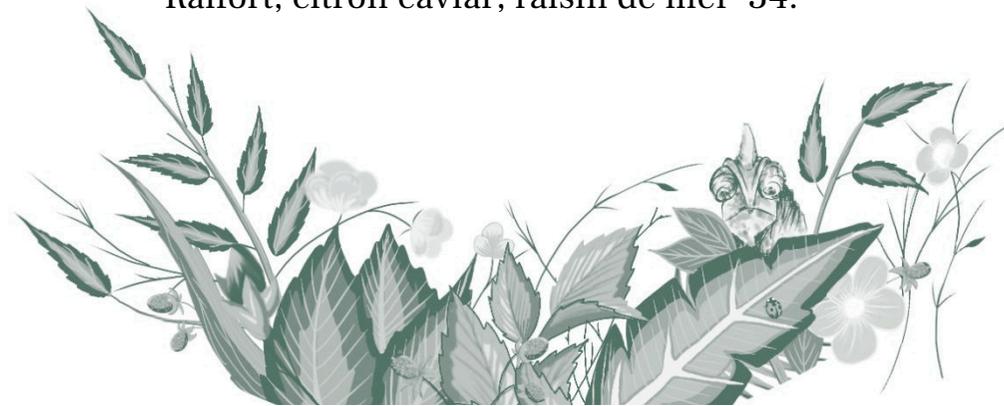
Kumquat/ sabayon calamansi 38.-

Salade de poulpe grillé

Haricots coco/ basilic et tomates confites 34.-

Crudo de sériole

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 grenailles 48.-

Tartare de bœuf Suisse

Préparé devant vous 46.-



Et pour suivre...

Pêche du Jour (selon arrivage)

Belles asperges vertes/ Chimichurri printanière 55.-

Blanc de seiche snacké

Caponata/ émulsion de bisque de homard 48.-

Fricassée de rognons de veau

Petits pois/ sucrose/ oignon nouveau/ sauce moutarde 50.-

Filet de bœuf Suisse

Rösti du Vallon, sauce aux deux poivres 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/ sablé Breton 17.-

Duo chocolat café

Biscuit madeleine, glace café 17.-