

**DU MONT-BLANC****Restaurant Les Guérites**

Quai du Mont-Blanc

021 804 87 87, Fax 021 801 51 22

info@hotel-mont-blanc.ch

http://www.hotel-mont-blanc.ch

Robert et Susanna Pontet,

Alexandre Giraud

L 18.-/28.-, M 42.-, S 49.-/95.-

à la carte 45.-/64.-

H*** 44 chambres et 1 suite

sp dès 160.-, db dès 240.-, su dès 350.-

On pariait sur une étoile montante, mais l'ascension se fait ardue: lors de notre dernière visite, Les Guérites ne brillaient que timidement. Certes, les produits sont de belle qualité et les apprêts délicats. Mais tout cela arrive tiède à table. Et, comme le service semble plus préoccupé par la mise en place du lendemain que par quoi que ce soit d'autre, on repart avec une impression mitigée. En attendant de retrouver la belle terrasse donnant sur le quai et le lac, nous admettrons qu'il s'agissait d'un couac passager. D'autant plus que, dans l'élégante salle du premier étage, on perçoit une évidente envie de bien faire: la décoration est soignée, la musique d'ambiance choisie avec goût, la carte séduisante avec un penchant pour les spécialités de poisson. Et le tout à prix vraiment doux.

Si le carpaccio de saint-jacques est dominé par le céleri, l'association n'en demeure pas moins intéressante. Quant au foie gras poêlé, il aurait été parfait si les lentilles n'avaient pas attendu sous une source de chaleur qui en a desséché la moitié. La queue de lotte aux oignons rouges et la daurade croustillante aux artichauts étaient en revanche irréprochables. Tout comme les desserts, dont on retiendra l'ananas rôti au gingembre et le bien nommé moelleux au chocolat, sur la carte d'hiver. Quelques ajustements plus tard, le Mont-Blanc retrouvera, espérons-le, son lustre et son chef ses toques.

2^e LE PAVOIS

Il donne sur le quai et offre une plaisante carte de poissons grillés, de viandes émincées en sauce et de plats du jour réputés pour leur qualité.