

**DU MONT-BLANC****Restaurant Le Pavois 1<sup>er</sup>**

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,

Patrick Bienvenu

L 18.-/30.-, M 42.-, S 48.-/95.-

à la carte 45.-/64.-

**H\*\*\*** 45 chambres et suites

sp dès 165.-, db dès 240.-, su dès 360.-

Jouissant d'un magnifique panorama sur le lac et les Alpes, de deux terrasses et d'une jolie salle à manger à l'étage, précédée d'un piano qui joue tout seul, le Mont-Blanc pourrait jouer la carte des filets de perche et autres classiques plan-plan, tarifés au prix fort.

Mais la carte laisse espérer quelques velléités inventives et les prix pratiqués, tant pour les menus que pour les vins, méritent une mention pour leur sagesse. On devine l'envie de bien faire, aussi bien à l'accueil et au service qu'aux fourneaux. Ainsi, quelques entrées méritent des compliments. Comme cette simple, mais délicate, tranche de thon infusée aux cinq baies et colorée de copeaux de jeunes légumes. Ou ces noix de saint-jacques sur compote croquante de tomates et fenouils confits: un agréable mélange de saveurs douces et acidulées qui souligne le bel apprêt des crustacés. Mais le très convenable velouté de courge se voit gratifié d'une insipide raviolle au serré. Alors que la soupe de poissons de roche au safran s'en sort avec les honneurs. Et pourtant, on perçoit un manque d'aisance ou d'entrain. Et de bons produits pâtissent de cuissons trop longues ou d'assaisonnements timides. On pense à ce filet d'omble de fontaine poêlé qui peine à exprimer toute sa finesse malgré le parfum d'une plaisante sauce à la benoîte urbaine. Et les classiques noisettes de filet de chevreuil auraient mérité plus court passage dans la poêle, mais s'accommodent fort bien des poires confites et du jus acidulé aux griottes.

Côté desserts, l'élégant dôme de mousse à la piñacolada plaît pour sa saveur, mais déçoit par sa consistance trop compacte et ses banales tranches de bananes caramélisées. En raison des changements de chef, il faudra encore un peu de temps au Mont-Blanc pour trouver son rythme de croisière.

**2<sup>e</sup> LE PAVOIS**

Sa terrasse donnant sur le lac n'est pas le moindre de ses atouts en été. Plats du jour soignés et menus à prix intéressants font le succès du Pavois.