

Morges

1110 MORGES
VD

Lausanne 13

B5

**MONT-BLANC AU LAC
Restaurant Le Pavois**


Quai du Mont-Blanc 1
021 804 87 87, Fax 021 801 51 22
info@hotel-mont-blanc.ch
http://www.hotel-mont-blanc.ch
Yannick Juillerat, Patrick Bienvenu,
Claude Gabrielle Belaubre

L 19.-/32.-, M 47.-, S 49.-/98.-
à la carte 49.-/68.-

POSTCARD

H*** 45 chambres
sp dès 170.-, db dès 250.-, su dès 380.-

Elle est belle cette petite salle du premier étage aux tons crème et blanc, au beau plancher de bois et aux fenêtres qui donnent sur le grand large. Après un inutile amuse-bouche de taboulé aux légumes, côté aquatique, la terrine de poisson, égayée de poivrons rouges et de jaunes, bénéficie d'une belle texture. Avec une petite panna cotta, quelques grains de poivre rose et des pignons de pin caramélisés au soja. Côté terre, l'escalope de foie gras est parfaitement poêlée et se marie bien avec l'acidité maîtrisée d'un chutney de fraises et rhubarbe qui sent bon le printemps.

La côte de veau rosée est servie dans un jus simple et corsé, et le risotto à l'ail des ours se révèle croquant et onctueux. Patrick Bienvenu et Claude Gabrielle Belaubre s'amuse parfois avec le terroir local. Et ce fut le point d'orgue de la croisière avec des filets d'agneau ficelés en tronçon, farcis de roquette et d'un chèvre frais d'Aubonne. Des goûts francs, en parfaite symbiose.

On peut sauter le plateau de fromages qui n'est certes pas à la hauteur de l'imposante carte des vins. Rayon douceur, plaisante panna cotta aux fruits rouges, mais tarte tatin cuite et recuite, puis réchauffée avant d'être servie. Une déception! Le service gagnerait à être un peu plus attentionné. Mais l'addition reste raisonnable, grâce aux formules de menus qui permettent de jouer avec les plats de la carte (69 fr. avec deux entrées, un plat principal et dessert).

166

6244 NEBIKON
LU

Olten 21 - Lucerne 35

E3

ADLER


Vorstatt 4
062 756 21 22, Fax 062 756 32 80
info@adler-nebikon.ch
http://www.adler-nebikon.ch
Raphael et Marie-Louise
Tuor-Wismer

Fermé: lundi, mardi; du 3 au 14 octobre,
du 27 février au 17 mars, du 10 au 28 juillet
L 18.-, M 35.-/59.-, S 75.-/120.-
à la carte 66.-/90.-

POSTCARD

H 2 chambres
sp dès 95.-, db dès 130.-

A l'Adler, ce n'est pas le choix qui manque. A se demander comment Raphael Tuor s'y prend pour maîtriser une offre aussi vaste avec une brigade aussi réduite. Mais il y parvient, y compris avec des clients qui composent leur repas, en picorant dans les cartes et dans les menus.

Quatre amuse-bouche pour commencer: le délicieux consommé de gibier accompagné d'un minihamburger de chevreuil et les supions garnis d'une crème de pommes de terre nous emballent. La terrine de foie gras d'oie lardée de petits dés de cochon de lait est grandiose. La petite bouillabaisse de moules et rougets aussi. Le bar de ligne et sa garniture de purée de pommes de terre citronnée sont une délectable réussite. Puis, on a le choix entre la selle de chevreuil et le bœuf de pâture livré par deux paysans de la région. Le chef sert l'entrecôte bien saignante et la garnit d'une queue de bœuf braisée à petit feu; le tout s'accompagne d'une purée de pommes de terre aux truffes du pays. Les tripes de veau en audacieuse sauce au champagne, repérées dans la petite carte de la pinte, sont tout simplement enthousiasmantes.

Mais la carte la plus volumineuse de l'Adler, c'est celle des vins, véritable encyclopédie, qui fait la part belle aux crus suisses, à de superbes bordeaux et à des nectars italiens à prix raisonnables.

2000 NEUCHÂTEL

La Chaux-de-Fonds 21 - Bienne 30


**BEAU-RIVAGE HOTEL
Restaurant O'terroirs**


Esplanade du Mont-Blanc 1
032 723 15 15, Fax 032 723 16 16
info@beau-rivage-hotel.ch
http://www.beau-rivage-hotel.ch
Thomas Maechler, Eric Mazéas

L 24.-/42.-, M 54.-/95.-, S 42.-/95.-
à la carte 56.-/91.-

POSTCARD

H***** 66 chambres et suites
sp dès 350.-, db dès 450.-, sj dès 660.-,
su dès 1500.- (prix sans petit-déjeuner)

Quelle belle idée et quelle belle réalisation! Le tout nouveau concept du restaurant de l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel mérite un joli coup de chapeau. Côté déco, le relookage se révèle parfaitement réussi, soigné, élégant, alliant le crêné au rouge soutenu. Le nouveau concept gastronomique est dédié aux terroirs: s'inspire des produits régionaux de qualité. Le chef est allé à la rencontre de meilleurs artisans pour sa belle carte faite d'accord entre tradition et renouveau. A midi, en semaine, le petit menu à 54 francs est alléchant. Mais il y a aussi un grand menu et une carte bien faite. Les cuisses de grenouille de Fidel à Locle font une fort belle entrée. La pe-sillade est si goûteuse que l'on se surprend à la saucer. La soupe de fenouil l'essence d'anis et son filet de féra (bordelle pour les Neuchâtelois) à la coriandre marque par des notes aromatiques bien soutenues et équilibrées. Excellent note également pour le pied de cochon de la Broye désossé et farci d'une mousseline gourmande aux champignons, qui surprend par son immensité et son côté goûteux. Il faut oser proposer un tel menu dans un palace; audace bienvenue. Le filet de truite frais du lac affiche une cuisson parfaite et une chair bien molle. Le chariot de beaux fromages sélectionnés par Pierre-Alain Sterchi, fromager-affineur à La Chaux-de-Fonds est toujours aussi attrayant. Quant au parfait glacé de ganache au chocolat: