

Gault & Millau

Guide Suisse

2017



HÔTEL BRISTOL Côté Square

Rue du Mont-Blanc 10
+41 22 716 57 58, +41 22 716 57 00
bristol@bristol.ch
www.bristol.ch

Xavier Collange, Bruno Marchal

📅 samedi, dimanche; du 2 au 8 janvier,
du 14 au 23 avril

L 55.-, S 70.-/87.-
à la carte 60.-/80.-

H**** 110 chambres doubles
sp dès 290.-, db dès 290.-, ap dès 680.-, sj
dès 680.-, su dès 1500.-

Le cadre est classique autant qu'élégant et le service très sympathique, bien que parfois (trop) distrait. Les amateurs de mets français, mais aussi italiens, y trouvent leur compte dans une carte qui navigue entre les deux pays.

Les festivités débutent de très belle manière avec ce demi-homard à la cuisson remarquable, originaire du Maine et cuit au court-bouillon. Le duo de chou-fleur qui l'accompagne (cru, finement coupé, et en crème) permet de varier les textures et se marie très bien avec le crustacé. La noix de Saint-Jacques en légère sous-cuisson est servie sur un très (ou trop?) généreux lit de choux. L'avruga fumé relève parfaitement le plat. Les ravioles à la truffe et copeaux de speck fumé ne rencontrent quant à elles aucune fausse note. La cuisson est idéale, la sauce onctueuse, les ravioles bien truffées et le speck sale le plat sans le dénaturer: un véritable régal. Vient ensuite le moment du dessert avec sa présentation originale sur iPad. La mandarine gianduja-noisette et son sorbet citron est un excellent choix. L'acidité de la mandarine et du sorbet citron contrebalance parfaitement le sucre du chocolat. À l'évidence, cette adresse reste une valeur sûre et le rapport qualité-prix se révèle très correct, surtout dans le contexte genevois.

