



**Chef :** Bruno Marchal

**Jours de fermeture:**

samedi, dimanche

**Prix :** M 55.– • D 73.–/90.–

**Téléphone :**

+41 22 716 57 58

+41 22 716 57 00



**GAULTMILLAU**

Cinq-étoiles oblige, vous attendez des prix surfaits et une cuisine convenue? Rien de tout cela ici. Le Côté Square est une excellente table où la qualité des mets le dispute à celle du service. Le piano-bar permet d'étudier la carte en sirotant un apéro. Puis, dans la salle à manger lumineuse à l'ambiance feutrée, la table est dressée à la française: élégante et très classique, nappes blanches et coupelles pour le pain. Aux fourneaux, Bruno Marchal, passé par le Chat-Botté voisin, propose ici une cuisine de saison d'inspiration française et italienne. Produits frais, saveurs sûres et mise en plat séductrice. Ainsi cet osso bucco de veau, braisé, fondant, accompagné d'une tonique gremolata aux zestes de citron vert (traditionnelle polenta) et d'artichaut. Le homard du Maine arrive idéalement cuit, délicatement posé sur une sauce aux agrumes légèrement acidulée et joliment dorée. Une assiette tonique et colorée. Le cabillaud rôti au soja s'effeuille sans peine, témoignant d'une belle maîtrise de sa cuisson. Il est accompagné d'un tonique bouillon au curry et d'un duo de chou-fleur et romanesco bienvenu. Beau choix de desserts gourmands. Sympathiques accords mets-vins conseillés par un sommelier attentif aux goûts et au portefeuille de ses clients. Plats végétariens sur demande.