



Chef : Bruno Marchal

Jours de fermeture:

samedi, dimanche

Prix : M 57.- • D 76.-/93.-

Téléphone :

+41 22 716 57 58

+41 22 716 57 00



Idéalement située entre gare et lac, c'est une adresse un peu secrète qui mérite cependant que l'on y revienne. Pour son atmosphère paisible de grand restaurant comme autrefois: boiseries, lustres, tableaux authentiques, musique live, tables bien mises et service prévenant. Et pour la carte de Bruno Marchal, surtout, qui recèle quelques très belles trouvailles d'un remarquable raffinement. Dès les amuse-bouches, on se délecte d'une petite crêpe de saumon au raifort ou d'un cromesquis de mozzarella. Le panais associé au topinambour et aux chanterelles arrive en adorable dressage. C'est équilibré, voluptueux, en saveurs comme en textures. On poursuit avec du foie gras fondant aux figes et aux noisettes, plus traditionnel, mais délectable. Superbe, le tartare d'huîtres au jus iodé arrive assorti d'une Saint-Jacques dressée sur de l'avocat citronné: une ode au bord de mer où seul le «caviar» Avruga ne paraît pas indispensable. Le rouget décline un accompagnement de betterave et de chioggia: l'éventail des textures (coulis, purée...) est plaisant. Non sans relever au passage le pertinent choix de crus au verre – parfois somptueux! – et les conseils avisés du service, on se délecte ensuite d'une joue de bœuf assortie d'un cromesquis fondant et dressé sur une purée d'épinards d'un vert intense hérissée judicieusement de joyeuses feuilles. On applaudit encore l'avant-dessert chocolaté, puis le dessert, une poire au caramel aux accents olympiens, qu'une mignardise à la fève tonka vient encore ponctuer. Le point supplémentaire s'impose.