



Un buffet coup de cœur

La cuisine de **PHILIPPE DELESSERT**, servie dans une ambiance conviviale, avec en prime la vue panoramique.

SÉLECTIONNÉ PAR **KNUT SCHWANDER** - PHOTOS **LUCIEN ZÜRCHER**

GAULT-MILLAU 12/20



AUBERGE DE LA GARE
Grandvaux, rue de la Gare 1,
021 799 26 86,
www.aubergegrandvaux.ch
Fermé dimanche et lundi.
Prix: entées de 7 à 13 fr.;
plats de 22 à 48 fr.

L'ATMOSPHÈRE

Quel charme! Ce pimpant buffet d'un autre temps regarde le lac depuis sa véranda et sa tonnelle couverte de vigne. A l'intérieur, le petit café sent bon la fondue et la salle, si jolie dans sa blanche simplicité, propose une carte délectable et rafraîchissante. Le service est exemplaire

de gentillesse et de prévenance. Les desserts sont gourmands. Pas étonnant que ce bel endroit affiche complet presque tout le temps!

L'ASSIETTE

La pochouse (soupe de poissons du Léman) est exemplaire, joliment servie en bocal; le croustillant de boudin aux pommes se révèle exquis, parfumé et croquant. Puis le tartare assaisonné à la minute au gré du client est parfait, alors que la copieuse souris d'agneau aux dattes rappelle le Maroc, avec ses croquantes carottes tricolores. La carte propose aussi des perches du lac et quelques jolies spécialités simples et goûteuses, souvent rehaussées d'une touche d'originalité qui ne vise à l'évidence pas l'esbroufe mais le plaisir simple de la dégustation. ■