

trouvent pas leur place. Les fonds sont faits maison, les sauces se font volontiers opulentes, les accompagnements sont traités avec une attention extrême. Ainsi une effilochée de crabe – très mayonnaise – au zeste de combava (oui, les produits nouveaux sont les bienvenus, quand même!) prend place au centre d'une construction compliquée additionnant mangue, feuilles de salade et bricelet. Plus conventionnelles, les très fraîches Saint-Jacques aux agrumes confits et vinaigrette au miel sont exemplaires par leur cuisson et l'harmonie générale du plat. Passablement énigmatique, les médaillons (trop) pochés de lotte sont noyés dans une crème de cresson de fontaine et de grains gluants de tapioca, sur laquelle naviguent des légumes croquants. Côté terre, une côte de veau – dont la cuisson à point est imposée – est recouverte d'une sauce à la crème généreuse en morille séchée. Pour finir sur une note sucrée, outre le chariot des desserts très conventionnel mais incroyablement gourmand, un soufflé chaud au limoncello est une réussite forte amusante. Et la croisière de ce palace de moyenne montagne se poursuit au fil des ans avec une constance qui force l'admiration.

1212 GRAND-LANCY

Genève 4

GE

A6



CAFÉ ZINETTE

Route du Grand-Lancy 45

+41 22 743 12 00

info@cafezinette.ch

www.cafezinette.ch

Matthieu Mayor et Olivier Fioux,

Jean-Luc Lanternier, Frédéric Turpin

samedi midi, dimanche, lundi soir; deux semaines à Noël/Nouvel-An, dix jours à Pâques
S 43.–/63.–, à la carte 49.–/61.–

Les années passent, le succès est toujours au rendez-vous dans cette maisonnette du XIX^e siècle, survivante au bord d'un grand axe routier. Ce bistrot sympathique, vite rempli, à l'éclairage très tamisé le soir, propose toujours un choix maîtrisé de cinq entrées, cinq plats et cinq desserts.

La mise en bouche, des rillettes de cabillaud au zeste de citron et poivre reposant sur un sablé au fromage, est une merveille d'accord mer-alpage: on l'aurait adorée en plat! Une tranche de sérac à la plancha arrive parsemée de copeaux de bonite séchée: les copeaux sont si fins qu'ils répondent au moindre souffle d'air et l'association est une réussite. Ensuite, les Saint-Jacques servies crues, arrosées d'un miel caramélisé et agrémentées de quelques pousses de saison (trop rares pour vraiment relever l'ensemble), paraissent un peu trop austères. Le rack d'agneau en croûte d'herbes est un grand classique de la maison, presque toujours disponible en supplément de la carte. Il vaut le détour pour sa cuisson et son assaisonnement. Trop rare sur les cartes genevoises, un onglet de veau cuit à basse température d'une superbe tendreté barbote dans un jus citron-orange, accompagné d'une purée de topinambours. En dessert, le nougat glacé posé sur un financier au citron est aussi joliment présenté que prestement dégusté!

1091 GRANDVAUX

Lausanne 7

VD

B5



AUBERGE DE LA GARE

Rue de la Gare 1

+41 21 799 26 86

info@aubergegrandvaux.ch

www.aubergegrandvaux.ch

Philippe et Raymonde Delessert

dimanche, lundi; du 21 décembre au 8 janvier, du 22 février au 2 mars, deux semaines en août

L 50.–/65.–, S 45.–/70.–

à la carte 29.–/60.–

H*** 5 chambres

sp dès 150.–, db dès 190.–

Au cœur de Lavaux, cette bâtisse charmante se prolonge d'une agréable terrasse avec vue sur les vignes, le lac et les montagnes. Dedans, deux petites salles décorées avec simplicité répondent à l'accueil chaleureux et à l'ambiance décontractée.

Ici, les plats de saison privilégient les produits frais de la région. Plus intemporels, les filets de perche et le tartare de bœuf jouxtent un menu de quatre plats à tarif imbattable. Côté vins, la jolie sélection, surtout locale, est assortie des conseils avisés de la patronne.

La salade de dent-de-lion arrive hachée, avec une vinaigrette discrète, un œuf poché d'un moelleux exemplaire et des lardons grillés tout à fait goûteux. Contrairement à la crème de topinambours, qui paraît un peu «facile»: les savoureux légumes paraissent simplement mixés avec un nuage de crème pour constituer une soupe agréable, certes, mais assez banale aussi. Heureusement, une chips de lard croustillante la ravive un peu. La pochouse, une soupe de poissons du lac, arrive accompagnée d'une rouille aillée et d'une tranche de pain... malheureusement brûlée.

Puis l'araignée de veau rustique, un peu nerveuse, mais bien braisée à l'extérieur, se fait tendre et juteuse à l'intérieur. Elle est servie avec une sauce onctueuse, pleine d'herbes fraîches, quelques légumes de saison et des pâtes un peu trop cuites. Le taboulé de quinoa, crevettes et légumes (idéal pour les intolérants au gluten ou au lactose) fait un plat très joliment présenté, à un prix dérisoire, malgré les crevettes franchement insipides.

Si le flan caramel ne surprend pas, il ne déçoit pas non plus. Le moelleux, lui, avec une belle croûte à l'extérieur et un cœur bien fondant, plaît d'autant plus qu'il n'est pas trop sucré. On regrette juste l'absence totale de fioritures...

*Vous cherchez une chambre d'hôtel ?
Nous vous indiquons
le premier prix de chaque catégorie:*

sp chambre simple
db chambre double
ap appartement
sj suite junior
su suite