

Gault & Millau

Guide Suisse

2017

Edition romande

Les 360 meilleurs restaurants

Les 100 meilleurs vignerons

Grandvaux

ouvre la voie à des entrées peu communes et délicieuses: une mousseuse fondue émulsionnée au siphon servie dans une assiette creuse et accompagnée de croûtons ou un boudin accompagné de sorbet à la pomme et d'une confiture d'oignons. Deux levers de rideau excellents. Puis le traditionnel rack d'agneau aux herbes, spécialité de la maison, est arrivé en croûte d'herbes malheureusement brûlées. En revanche, le bar de ligne entouré de riz noir et de betteraves rouges recueille tous les suffrages. Avant une nouvelle déception, une raviolle ouverte de Saint-Jacques sur une brunnoise de panais, baignant dans une émulsion de tourteau, sans relief. Les desserts «déconstruits» valent le détour: tiramisu à associer soi-même, «Tout Chocolat» en trois variations (ganache, mousse aérienne et biscuit).

pacho mousseux associé à une glace au poivron, tartare de veau au poivre de cassis, coriandre et citron qui respire la fraîcheur, salade de quinoa cuit aux dés de saumon idéalement assaisonnée. Les plats principaux n'affichaient pas la même maîtrise. La côte de bœuf, bien rassise, était plutôt coriace. Le saumon d'Alaska avait perdu son moelleux en souffrant d'une chaleur excessive. La sauce composée d'un salpicon de concombre, poivron et tomate, rehaussée de citron vert, apportait un accompagnement aussi délicat que goûteux. Enfin, on s'étonne de la présence quasi systématique de ratatouille, par ailleurs réussie, sur les plats. Certains desserts se démarquent par leur générosité. Mais pourquoi proposer de la glace industrielle à côté de quelques parfums maison et des nuggets comme plat principal aux enfants?

1091 GRANDVAUX

VD

Lausanne 7

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 24 au 30 octobre, du 23 décembre au 11 janvier, du 19 au 25 février, deux semaines en août
L 50.-/65.-, S 45.-/70.-
à la carte 29.-/60.-

H*** 5 chambres doubles
sp dès 150.-, db dès 190.-

C'est une ambiance trop rare: souriante et chaleureuse dans un cadre d'une belle simplicité, lumineuse de surcroît avec ses vitres qui donnent sur le lac Léman. La vue prend encore de l'ampleur depuis les terrasses, bordées d'un petit potager, du vignoble de Lavaux et des rails où les trains rythment le repas. La convivialité qui rayonne de cette ancienne auberge remporte un franc succès. La cuisine contribue à cette affluence par son caractère généreux et classique, qui laisse tout de même poindre des touches de créativité. Magnifique gas-