

Gastronomie

Le coup de fourchette

A Daillens, la Balance penche du côté des belles trouvailles

Les peintures sont à peine sèches, mais l'Auberge de la Balance, à Daillens, affiche déjà régulièrement complet. Pour une première expérience de gestion d'établissement en commun, Julien Leclerre et Michael Texier - deux copains d'enfance nés à La Rochelle - démarrent sur les chapeaux de roue.

Il faut dire que les garçons ont du métier. Julien s'est formé dans plusieurs cuisines prestigieuses, tandis que Michael s'est rompu au service dans divers établissements, ainsi que dans la vente de vins. Résultat, le duo concocte et sert une cuisine moderne et audacieuse, qui cadre avec le décor noir et blanc épuré, tout en mettant en avant les produits régionaux. «Les vigneron de la carte

sont tous des copains», illustre par exemple le chef de salle.

Après un petit tartare de ricotta et courgettes offert en guise de mise en bouche, les entrées nous ont tout de suite mis dans l'ambiance. L'originale terrine de canard au foie gras (16 fr.) était très goûteuse et onctueuse, tout comme le croustillant de thon et foie gras poêlé (21 fr.). Ce dernier mariage étonnant avait l'avantage d'être contrebalancé par l'acidité piquante du vinaigre de framboise assaisonnant quelques herbes folles servies à côté.

Surprise en découvrant des branches de sapin et une pive dans la casserole où a mijoté la côte de veau (37 fr.). La viande en a pris un inédit et délicat parfum



GÉRALD BOSSHARD

de forêt. Du côté des noix de Saint-Jacques et gambas snackées (36 fr.), c'est le romarin qui était à l'honneur, offrant un joli coup de jeune à un plat relativement traditionnel. Côté vin, nous nous sommes laissé conseiller un Plan Robez de Blaise Duboux, à Eppesses (42 fr.), qui, par son fruité et sa légèreté, a tenu tout le repas.

Restait à savourer le dessert. En l'occurrence, un carpaccio d'ananas aux raisins (8 fr.), abordable mais manquant de rhum, et un macaron cannelle accompagnée d'une prune rôtie (10 fr.) aux saveurs automnales. A noter enfin la possibilité d'accompagner le repas avec ses propres vins le mardi (droit de bouchon de 15 fr.) et des soirées fondues chaque mercredi.

L'adresse

La Balance

rue Jean-Villard-Gilles 4
1306 Daillens. 021 861 25 25.
www.auberge-labalance.ch
Fermé le dimanche.



Carte moderne
jouant avec
les classiques



De 70 à 100 fr.
par personne
avec boissons



Jolie sélection
suisse et quelques
français

Toutes nos adresses sur iPhone:
www.24heures.ch/cdf