

PAR **KNUT SCHWANDER**

# Bel équilibre gourmand

**13/20**L'un en  
salle, l'autre  
aux fourneaux,

Michael Texier et Julien Leclerre sont tous deux originaires de La Rochelle. Les voici réunis dans cette jolie auberge communale entièrement rénovée dont le sobre café est prolongé d'une agréable salle à manger... toujours comble! Mais les deux compères font face avec une carte courte et séductrice, assortie de soirées à thème (grands crus, fondue...) et de propositions du moment. Tout commence en saveurs avec les toasts et la mousse de crevettes aux piquillos. Original et plaisant. Puis le pressé de joue de bœuf et foie gras s'avère délectable, assorti de délicieuses endives à la moutarde.

Rafraîchissant, le carpaccio de Saint-Jacques à l'huile d'olive et carottes en brunoise offre un joli contraste de consistances, alors que la soupe de poisson, accompagnée d'une délicieuse rouille et de croûtons, emmène les convives au bord de la mer. Puis le veau très tendre et goûteux arrive, précédé d'un parfum de sapin: la viande est en effet fumée sur des pives et des branches de sapin (de Noël!), et dressée avec un joli rösti et de petits légumes. ■

## LA BALANCE

Rue Jean-Villard-Gilles 4  
1306 Daillens

Tél. 021 861 25 25

[www.auberge-labalance.ch](http://www.auberge-labalance.ch)

Midi: de 18 à 36 fr.; soir: 79 fr.;  
à la carte: de 32 à 69 fr.

**Le restaurant est fermé  
dimanche et lundi.**

**19/20** Cuisine hors norme

**18/20** Très grande cuisine

**17/20** Grande cuisine

**16-15/20** Cuisine remarquable

**14-13/20** Cuisine recherchée

**12/20** Bonne cuisine simple