

Gault & Millau

Guide SUISSE 2016

Edition
romande

Les 360
meilleurs
restaurants

Les 100
meilleurs
vignerons



OOO Ringier

We inform.
We entertain.
We connect.

Romandie

1306 DAILLENS

VD

Lausanne 15 – Cossonay 5

B4



AUBERGE COMMUNALE LA BALANCE

Rue Jean-Villard-Gilles 4

+41 21 861 25 25

info@auberge-labalance.ch

www.auberge-labalance.ch

Julien Leclerre et Michael Texier

🕒 dimanche, lundi; du 19 décembre

au 4 janvier, du 23 juillet au 15 août

L 18.–/42.–, S 85.–

à la carte 38.–/69.–

Voilà une centenaire bien fringante. Une auberge de village élégante tenue depuis quelques saisons par deux anciens apprentis de chez Coutanceau à La Rochelle. Avec un service adorable, une carte des vins inventive et pertinente (ah, les crus corses d'Yves Leccia!) et surtout une cuisine qui privilégie le naturel aux effets.

Après un tartare de bœuf au couteau à partager entre convives, cette roulade de thon mi-cuit à l'aigre-doux juste snackée, servie un brin trop froide, à côté d'un harumaki (légumes croquants en galette de riz) plein de fraîcheur. Le poisson est doré à l'extérieur et cru à l'intérieur, dans un joli jeu de texture délicatement relevé.

Même traitement pour ces cubes de seiche grillés, mais conservant une jolie souplesse, un brin trop salés dans leur petit pesto, quelques vongoles et un risotto au chorizo, façon paella. Alliance suave pour suivre: dans un pot de confiture, des rillettes de canard goûteuses fricotent avec un foie gras puissant et onctueux.

Le meilleur est encore à venir. Le carré de veau fumé de sapin a tout pour devenir un plat signature. Servi dans sa cocotte Staub, il exhale la pive grillée dans un feu de camp. La viande, rose, tendre, juteuse, se sublime aux côtés d'un jus très fin à la raisinée et du croquant d'un röstli. L'affaire a un goût de reviens-y.

Au dessert, impossible de passer les cannelés bordelais croustillants, caramélisés et fondants, ils se marient avec une crème glacée aux rhum et aux raisins. Décidément, La Balance porte bien son nom.