



RESTAURANT

Auberge Communale La Balance

Rue Jean-Villard-Gilles 4
1306 Daillens



Chef: [Julien Leclerre](#)

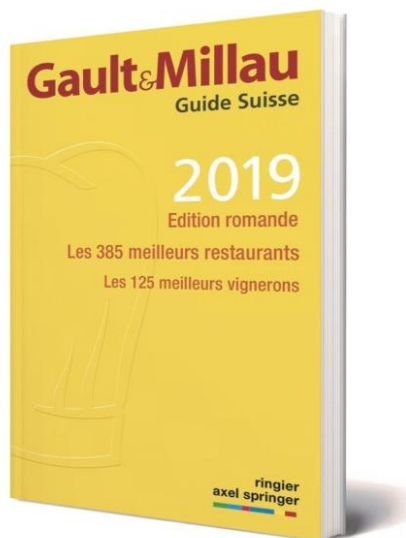
Jour(s) de fermeture dimanche,
lundi

Prix: M 18.–/45.– • D 70.–/90.–

Services: Terrasse/Jardin, Parking,
Accessible aux fauteuils roulants

Téléphone: +41 21 861 25 25

[Site web du restaurant](#)



Cette pimpante auberge est résolument épicurienne. En été, l'agréable terrasse ombragée prolonge la salle du café et le petit espace restaurant d'où l'on aperçoit les cuisines. Bougies, lanternes, lampes fantaisistes et toiles contemporaines confèrent à l'ensemble un charme certain. Des soirées spéciales moules-frites ou chaurrée charentaise jalonnent le calendrier. La possibilité d'amener un grand cru de sa propre cave le mardi soir, le label Chic Kids, les plats sans gluten et sans lactose en font un lieu résolument accueillant. D'autant plus que le service est de bon conseil, chaleureux et sympathique.

La cave est avenante, la carte plutôt courte, privilégiant les produits frais et de saison, réunis dans des plats classiques revisités. Ainsi «le papet vaudois à notre façon»: une légère émulsion de poireaux nappant un lit de pommes de terre et accompagné d'un cigare en feuille de brick rempli de saucisse aux choux aux saveurs racées. Un pur délice! On continue avec le croustillant de tourteau et calamar à l'américaine: une tartelette d'effilochée de crabe parfumée à l'estragon rehaussée d'une sorte de chantilly iodée et de piment d'Espelette. Originale et convaincante, la pochouse à la moutarde de Meaux associe brochet et féra dans une sauce légère aux graines de moutarde en un équilibre étonnant. Puis la belle pièce de veau un peu ferme et séchonne à cœur arrive en aimable croûte de persil avec une barigoule d'artichaut et une goûteuse mousseline de panais. L'assortiment de fromages s'accompagne d'une exquise confiture de tomates vertes. Enfin, le crumble aux pommes est servi chaud avec une boule de glace au goût de cannelle bien marqué. A noter: les prix doux et une qualité d'ensemble remarquable.