



RESTAURANT

# Auberge Communale La Balance

Rue Jean-Villard-Gilles 4  
1306 Dailens



**Chef:** [Julien Leclerre](#)

**Jour(s) de fermeture** dimanche,  
lundi

**Prix:** M 18.–/45.– • D 70.–/

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

**Téléphone:** +41 21 861 25 25

[Site web du restaurant](#)



Julien Leclerre et Michael Texier, amis d'enfance nés à La Rochelle, ont posé leurs valises dans ce village. L'un œuvre en salle, l'autre s'active aux fourneaux. Privilégiant les produits frais et locaux, le duo a décroché le récent label Fait Maison. La carte plutôt courte est garante de la fraîcheur et de la qualité des préparations. Pour preuve, ce ravigotant tartare de bar agrémenté de mangue, de kiwi et de grenade. C'est frais et coloré. Tout aussi charmeuse, la terrine de foie gras et patate douce est dressée à la manière d'un millefeuille. Le chocolat amer y apporte une pointe de caractère bienvenue. L'ensemble est délicieux. Servi dans une bouteille coupée en deux, à la manière d'un petit bateau, le filet de sole meunière est couché sur un risotto de pâtes. Sa délectable sauce homardine devient un apprêt signature. Le tendre filet de bœuf Wellington, rosé et savoureux, se pare d'un manteau de pâte parfaitement cuite. Le foie gras et le jus truffé y apportent une touche de noblesse exquise.

On applaudit les délicieux cannelés bordelais parfaitement caramélisés et leur glace au rhum et raisins, malgré un dressage sans génie. Plus plaisant à l'œil, le jardin «macaroné» est un festival de couleurs et de saveurs avec ses petits fruits, ses minuscules marshmallows blancs, sa glace et ses macarons de bonne facture. Le tout est parsemé de jeunes pousses: c'est amusant et inattendu.

La carte des vins privilégie les viticulteurs vaudois. Jolies propositions de crus au verre.