

**ROMANTIK HÔTEL
MONT-BLANC AU LAC
Restaurant Le Pavois**

Quai du Mont-Blanc

021 804 87 87, Fax 021 801 51 22

info@hotel-mont-blanc.ch

<http://www.hotel-mont-blanc.ch>Robert et Susanna Pontet,
Patrick Bienvenu

L 19.-/32.-, M 47.-, S 49.-/95.-

à la carte 49.-/68.-

AE POSTCARD

H*** 45 chambres

sp dès 175.-, db dès 260.-

Heureuse initiative que celle des Pontet qui ont revu tout l'agencement et la décoration de leurs restaurants. De magnifiques parquets, des tons chaleureux beiges et caramel, un mobilier confortable, un nouvel escalier tournant, qui relie la salle du rez au gastro de l'étage, transforment cet hôtel en lui donnant une atmosphère plus moderne. Et, dehors, juste devant les fenêtres, les quais, le lac et les Alpes offrent aux convives un panorama de carte postale.

La carte joue entre les classiques pour touristes, genre filets de perche et glaces Mövenpick, et des créations un peu plus originales qui sentent l'envie de bien faire sans obtenir cent pour cent de réussite. Prenez cette crème d'asperges et son cappuccino de crème de Gruyère: d'une jolie texture, elle manque sérieusement de goût. La terrine de foie gras et d'artichaut est plus réussie, avec une jolie tuile aux épices et un chutney bien relevé.

Du côté des produits de la mer, la brochette de saint-jacques manquait de quelques secondes de cuisson, d'autant plus que le produit n'était pas de toute première qualité. Posées sur un lit d'épinards, relevées à la citronnelle et par une émulsion au safran, les noix manquaient pourtant de relief. La sole entière, cuite meunière avec son beurre citronné, était simple et bien faite. Et, côté terre, un filet de bœuf, classique, saisi comme il faut, s'accompagnait de trop rares gouttes d'une délicieuse sauce au raifort.

Le plateau de fromages est de qualité, la carte des vins offre un joli panorama de la région, et d'ailleurs avec des crus au verre bienvenus. La carte des desserts, elle, on l'a dit, fait une belle place aux coupes glacées, mais également à un choix de réalisations maison, comme cette tarte au citron meringuée. Service affable.