

mises en scène avec soin. Derrière une simplicité étudiée, rien n'est laissé au hasard: jazz élégant, fleurs fraîches, verres colorés et accueil sympathique font de la Pinte une adresse de charme. D'autant plus que, dans l'assiette aussi, la prestation est de très bon niveau.

Ainsi, les ravioli aux épinards et sauce safran sont excellents. La terrine de truite saumonée fumée délicate et rafraîchissante. Une fleur par-ci, une herbe par-là, tout ça a fort belle allure et reflète, à l'instar du décor, un sens de la décontraction sophistiquée qui correspond bien à l'air du temps. Le coquelet grillé est une merveille de simplicité appliquée avec maîtrise et discernement, avec des rôtis croquants. Le risotto au vin blanc est parfait. Et la truite saumonée à l'huile d'olives et à la brunoise de tomates est un vrai bonheur.

Desserts originaux et délectables, telles la mousse au chocolat au piment d'Espelette, parfaite, et la crème brûlée, plus classique mais d'une consistance à la fois légère et onctueuse qui mérite une mention.

**1110 MORGES**

VD

Lausanne 13

B5

**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 55.-/95.-  
à la carte 49.-/68.-

POSTCARD

**H**\*\*\* 45 chambres  
sp dès 170.-, db dès 250.-

On viendrait au Pavois ne serait-ce que pour le coup d'œil sur le Léman et les Alpes. L'accueil se montre très sympathique et pas dénué d'humour. La cuisine n'est pas en reste, elle offre un plaisant mélange de créativité et de tradition qui, avec une touche de rigueur supplémentaire, pourrait facilement gagner un

14° point. La brandade de morue servie en petit caquelon fait office d'amuse-bouche original. La terrine de foie gras et morilles, puissante, se trouve judicieusement relevée par une exquisite confiture d'oignons aux raisins secs. Le thon mi-cuit au sésame grillé fond dans la bouche... mais on aurait apprécié un morceau légèrement plus grand! Le risotto carnaroli au citron confit, légèrement safrané, offre une parfaite réplique à l'ombre chevalier, mais aurait gagné à être un peu plus relevé. Le caviar de fenouil y apporte une touche originale. Quant au filet de féra, surcuit, il arrive accompagné d'une farandole de légumes croquants et se trouve bien mis en valeur par une émulsion à l'ail des ours. Les desserts, plus ordinaires, complètent néanmoins la bonne impression d'ensemble: avec cette crème brûlée très fine ou cette poêlée de fraises tièdes au miel.

Le souci évident de qualité se heurte encore à quelques cuissons imprécises et à un certain manque d'audace, mais le rapport qualité-prix est excellent, comme l'atteste aussi le beau choix de vin à prix très raisonnables, ainsi que de sympathiques crus au verre. Une table à suivre...

**2° LE PAVOIS ET LA TERRASSE**

En été, la terrasse permet de déguster des plats du jour ainsi que des menus simples à des prix très intéressants, tout en jouissant d'un cadre exceptionnel. En hiver, Le Pavois offre une carte plus simple que Les Guérites, mais avec un constant souci de qualité.

Pour chaque établissement mentionné dans ce guide, vous pouvez vous référer aux coordonnées,

**1279 BOGIS-BOSSEY**

VD

Genève 18 - Lausanne 46

(A5)

afin de retrouver ce lieu facilement sur nos cartes routières gourmandes (pages 250 à 255).