



Hôtel de Ville Restaurant L'Ambroisie



Place de l'Hôtel-de-Ville 1
+41 21 881 62 63
site@hotel-de-ville.ch
www.hotel-de-ville.ch

Alain Meystre

Fermé : dimanche, lundi,
du 20 décembre au 10 janvier, du 7 au 28 août

Lunch : 73.- Souper : 94.-/117.- A la carte : 60.-/78.-

Il y a du changement dans l'air, Jean-Claude Baudois semble sur le départ et Alain Meystre, le cuisinier, semble disposer à poursuivre une aventure culinaire expressive, créative et résolument joyeuse. Les Saint-Jacques côtoient des bolets émincés avec un assaisonnement qui souligne délicatement leur accord; les ravioles végétariennes, à la pâte ultrafine, se parent de belles lamelles de truffe devant le client. L'esthétique des plats contribue à l'esprit de la fête qui émane des assiettes. Elle s'accompagne d'une maîtrise indiscutable pour la préparation des produits principaux, comme le ris de veau, parfaitement saisi, entre une surface légèrement croustillante et un coeur moelleux, ou la dorade, grillée tout en préservant la saveur de la chair. Les desserts suscitent souvent l'admiration par leur qualité sculpturale. Ils confirment en bouche cette impression par des jeux astucieux entre biscuit croquant et mousse aérienne ou douceur et vivacité pour conserver une légèreté sans renier les plaisirs du sucré. Certes, on peut émettre quelques bémols ici et là sur des imprécisions. Mais est-il nécessaire de gâcher sa joie face à cette généreuse ambiance de partage et de découverte, surtout en regard des tarifs très raisonnables pour les prestations? D'autant que la carte des vins contribue à la réussite du repas, en proposant plusieurs des meilleurs producteurs locaux, encore méconnus. Alain Meystre propose également un choix au verre qui accorde avec brio chaque plat, assorti de commentaires.