



Chef: Alain Meystre

Jour(s) de fermeture: dimanche,
lundi

Prix: M 79.– • D 96.–/119.–

Services: Terrasse/Jardin, Accessible
aux fauteuils roulants

Téléphone: +41 21 881 62 63

[Site web du restaurant](#)

Aux fourneaux de l'Hôtel de Ville, Alain Meystre régale ses hôtes depuis de nombreuses années avec une cuisine de saison toujours très appréciée. La salle à manger à la décoration un brin désuète promet néanmoins un festival fort gourmand. Le ton est tout de suite donné avec ce duo de mises en bouche qui revisite le petit pois en émulsion et la palée fumée en mousse. Un régal!

Les ravioles vertes aux asperges et scampis sont tout simplement exquises. On se délecte d'une sauce qui met en valeur le crustacé. L'opéra de foie gras se marie avec bonheur à la fraise et à la rhubarbe. Une belle et savoureuse alliance, même si le foie gras aurait mérité d'être servi un peu plus froid.

Alain Meystre sait à n'en pas douter choisir ses viandes et les sublimer par des cuissons d'une très grande précision. Le carré de veau désossé est rosé à souhait et sa sauce à l'ail des ours particulièrement goûteuse. On regrette toutefois l'absence de légumes, remplacés par des cromesquis au fromage de chèvre.

Le traditionnel Wellington de filet de bœuf est un pur chef-d'œuvre et l'exquise entrecôte d'agneau agrémentée d'une pimpante crème au wasabi séduit par son piquant subtilement dosé.

Beau choix de fromages servis sur assiette et quelques jolies propositions de desserts, à l'instar de cette mousse légère à la framboise et à la rhubarbe. On relèvera encore l'abondance de crus régionaux de belle tenue sur la carte des vins. Service un peu débordé.