

# Gault & Millau

## Guide SUISSE 2016

Edition  
romande

Les 360  
meilleurs  
restaurants

Les 100  
meilleurs  
vignerons

Ringier We inform.  
We entertain.  
We connect. Romandie

Neuchâtel



### BEAU-RIVAGE HOTEL Restaurant O'Terroirs

Esplanade du Mont-Blanc 1

+41 32 723 15 15

info@beau-rivage-hotel.ch

[www.beau-rivage-hotel.ch](http://www.beau-rivage-hotel.ch)

Thomas Maechler, Eric Mazéas

Ah, le bel endroit! La maison se mire dans le eaux du lac avec les Alpes en toile de fond. Après l'apéritif dans le piano-bar en rotonde, la véranda rouge et blanc accueille les convives avec un service tout en attention et en efficacité.

Eric Mazéas privilégie les produits de qualité et les magnifie avec brio, aidé par une brigade d'une douzaine de personnes. Les noix de Saint-Jacques crues, marinées, arrivent sous une boule de sorbet à la vodka et couronnées de caviar impérial. Le bal de la gourmandise est ouvert: c'est bon, rafraîchissant et coloré, avec quelques pétales de violettes cornues et d'originales billes au jus de concombre. Les tortellinis de tourteau de Bretagne et gambas barbotent dans une crémeuse bisque qui invite à rêver au clapotis des vagues sur une plage bretonne... la terre d'origine du chef.

Le carré d'agneau en croûte de pain d'épice, que la carte annonçait découpé à table, nous a été servi déjà tranché. Qu'à cela ne tienne, la viande était parfaitement rôtie, rosée à cœur et accompagnée de dés de légumes de saison.

Domage que le jus au café vert très réduit ait souffert d'un soupçon de goût de brûlé. Magnifique, le tournedos de bœuf façon Rossini s'accompagne d'un fondant gratin de pommes de terre et de topinambours. Dans un registre un peu plus canaille ou voyageur, la carte propose aussi un pressé de bœuf fondant, un os à moelle gratiné ou un tajine de bœuf à l'orientale.

Sans doute victime de son succès, le chariot de fromages affichait une mine tristounette après avoir circulé de table en table. Puis la carte des douceurs s'accordait à la saison, avec cette délicieuse poire pochée aux épices et crème anglaise ou ce ravioli d'ananas déposé sur un sorbet au citron vert et chapeauté d'écume de coco.

Beau choix de vins, notamment neuchâtelois, dont certains proposés au verre. Une idée originale: vous pouvez réserver le bureau du chef qui fait office de table d'hôte pour quatre personnes.

