

gnocchis et poivrons est un ravissement pour les papilles. Le filet de loup de mer aux morilles du plat principal est proposé avec des lentilles béluga dans un fond de morilles et de jeunes asperges. Le filet de bœuf est lui aussi généreusement garni de morilles et de légumes au curry thaïlandais au lait de coco.

Avant de passer aux desserts proprement dits, Stephan Stalder propose du chocolat grand cru avec un sorbet glacé au chocolat et de la glace au parfum d'irish coffee. Puis il suggère une tartelette Tatin à la poire sur noix caramélisées, accompagnée de glace à la crème acidulée, ainsi qu'une tartelette de rhubarbe et hibiscus, avec la même glace mais aussi un sabayon au marsala. Impressionnant. Et à des prix modérés.

2000 NEUCHÂTEL

NELa Chaux-de-Fonds 21 – Bienne 30 **C3**

HÔTEL BEAU-RIVAGE Restaurant O'Terroirs

Esplanade du Mont-Blanc 1
+41 32 723 15 15info@beau-rivage-hotel.ch
www.beau-rivage-hotel.ch

Thomas Maechler, Eric Mazéas

L 42.–/54.–, M 94/140, S 94.–/140.–
à la carte 56.–/98.–

H**** 60 chambres doubles, 6 suites
sp dès 340.–, db dès 410.–, sj dès 840.–,
su dès 1700.–

Depuis la magnifique véranda du restaurant, les yeux se perdent sur le lac et les Alpes. On s'imagine presque dans la salle à manger d'un luxueux paquebot voguant en eau calme. Le très talentueux chef Eric Mazéas tient ici le rôle du capitaine. Il vous convie à partager un voyage sensoriel très élaboré et (presque) sans fausse note.

Le périphe commence au bord de la mer, justement, avec un homard bleu à la cuisson idéale, dans une sophistiquée timbale construite en brins de carotte aromatisés au safran neuchâtelois; c'est aussi plaisant au goût qu'à la vue. C'est également le cas – et ce le sera tout le long du repas – avec ce très sublime

tartare de veau du Simmental à la truffe noire, délicatement relevé grâce à de la livèche et à de croquantes graines de moutarde, le tout dans un jeu de texture très réussi. Continuons à terre avec, un rien plus canaille, une brochette de ris de veau à la texture fondante escortée de blé façon risotto encore «croquant» sous la dent. Retour en mer avec le pavé de bar des côtes bretonnes (dont une arête galvaude une partie du succès) qui est accompagné d'une mousseline de butternut et de trois délicieuses ravioles de navet et raifort au citron vert. Après avoir accosté ou non le plateau de fromages bien fourni, le voyage s'achève magistralement avec un audacieux dessert en forme de lune mêlant avec art des marrons et du sorbet à la poire williams du Valais. La carte des vins est pléthorique, proposant beaucoup de crus dans de petits contenants ou au verre. Un magnifique repas qui ouvre la voie au 16^e point bien mérité.

12/20 LE BUREAU

Rue de l'Orangerie 4
+41 32 724 48 68
contact@resteaubureau.ch
www.resteaubureau.ch

Jean Martin Peer, Thierry Tordjman

🗓 samedi midi, dimanche, lundi soir; deux semaines à Noël/Nouvel-An, deux semaines fin juillet/début août

L 21.–/27.–, S 41.–/98.–
à la carte 27.–/60.–

Cette courte rue rectiligne de Neuchâtel tire son nom de la présence, au XVIII^e siècle, d'une orangerie au milieu du vaste jardin du palais DuPeyrou. Bien tourné vers le présent, Le Bureau est un petit restaurant fier de souligner qu'aucun mets servi à ses tables n'est d'origine industrielle. Mais, étonnamment, tourner le dos aux usines ne signifie pas ici être à l'écoute des saisons. Ainsi, en février, on y propose un feuilleté aux champignons des bois, au demeurant succulent et rendu intense par une sauce aux cèpes et quelques tomates cerises rôties. Dans l'assiette voisine, le goût présumé délicat d'un tartare de