

LE COMMENTAIRE GAULT & MILLAU 2017

1 POINT SUPPLEMENTAIRE

Aclens

1123 ACLENS

Lausanne 15

VD

B4



LA CHARRUE D'ACLENS

Rue du Village 2


+41 21 869 72 83



info@lacharruedaclens.ch

www.lacharruedaclens.ch

Julien Retler et Sophie Declercq

 *dimanche, lundi; du 25 décembre
au 9 janvier, du 9 au 18 avril, du 23 juillet
au 14 août*

L 55.-, S 105.-/139.-

à la carte 73.-/92.-

H 3 chambres doubles
db dès 125.-

Les tables sont un peu petites et rapprochées, mais on se sent bien dans cette auberge claire et charmante. Souriante et sympathique, Sophie Declercq veille sur la salle avec brio. Et la carte de Julien Retler (anciennement au Petit Manoir, à Morges) décline des plats prometteurs que l'on retrouve majoritairement dans trois menus à prix avenant. L'amuse-bouche, un crémeux de crustacés aux courgettes et gelée de menthe, arrive couronné d'une fleur de bourrache: c'est frais, délicieux. Puis la très pertinente association de ravioles d'épaule et de ris de veau et d'encre de seiche convainc pleinement. La farce manque un peu de tonus, mais les ris de veau bien croustillants sont parfaits.

Originale et équilibrée, la mousse de topinambour aux truffes arrive rehaussée de biseaux de poireaux pour le croquant et d'une émulsion de persil pour la couleur. Puis la corolle de cigales de mer, magnifique, aussi dominée par la truffe, arrive dressée sur une brunoise de racine de persil et une mousse de carotte. Une émulsion de poivre du Sichuan parfait le tableau.

Le cabillaud skrei, idéalement cuit, et les couteaux à l'ail doux jouent dans un registre très subtil, avec une mention particulière pour la brandade de morue, un délice.

L'entremets ananas et Malibu est plaisant, malgré un dressage moins soigné. Le miroir de gelée d'ananas et la

glace raisin et rhum sont rehaussés d'un original craquant au grué de cacao. Enfin, la petite sphère de granny smith servie en mignardise explose en bouche... Un pur bonheur!