

1272 GENOLIER

VD

Nyon 7 – Lausanne 37

A5



AUBERGE DES TROIS TILLEULS

Place du Village

022 366 05 31, Fax 022 366 05 32



info@troistilleuls.ch



<http://www.troistilleuls.ch>

Marc Himmel et Charlotte Felder,
Fabrice Bignon

Fermé: dimanche, lundi; à Noël/Nouvel-An

L 18.–/25.–, M 58.–, S 70.–/90.–

à la carte 40.–/70.–



Le chichi, on le trouve un petit peu dans l'assiette, mais en tout cas pas dans l'accueil chaleureux qui vous est fait dans cette auberge de campagne, que ce soit au bistrot classiquement décoré ou au restaurant presque provençal égayé par des tableaux changeant tous les trimestres. La carte est courte, complétée par un menu écrit sur l'ardoise qui vous sera présentée.

Fabrice Bignon utilise son imagination pour agrémenter une cuisine plutôt classique, qu'il présente très soigneusement sur de belles assiettes. Classique donc, ce feuilleté tiède aux champignons, généreusement servi, constitue néanmoins une fort jolie entrée. La crème brûlée au foie gras n'est pas celle d'Anne-Sophie Pic et manque un peu de saveur, mais le miniclub sandwich qui l'accompagne lui donne craquant et salinité bienvenus. Le filet de rouget est parfaitement cuit, dressé sur une concassée de courgette et de tomate agréable. Quant au filet de bœuf, il est impeccablement saisi comme demandé, juste parfumé de son jus. Rien d'extravagant, mais une volonté de bien faire évidente, et suffisamment de technicité pour vous faire passer une bonne soirée.

Soirée qu'accompagneront des crus fort bien choisis, dont plusieurs sont également proposés au verre. Et qui se terminera pas une courte carte des desserts tout à fait dans l'esprit du repas.