

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;**deux semaines à Noël/Nouvel-An***L 18.–/25.–, M 60.–, S 60.–/110.–****à la carte 30.–/80.–**

Cette jolie adresse villageoise est pilotée depuis une poignée d'années par une petite équipe enthousiaste. Décor simple et de bon aloi au café, un rien plus élégant – voire un peu kitsch – du côté de la salle de restaurant, et accueil chaleureux des deux côtés.

La carte privilégie la concision et propose quelques spécialités gourmandes, telles qu'une fricassée de rognons de veau ou une poêlée de gambas au whisky. Propositions classiques et un rien plus osées alternent donc avec un certain bonheur.

On aime par exemple la simplicité de ce très frais tartare de daurade au gingembre: juste un bon produit, de l'huile d'olive, de la fleur de sel et une pointe de gingembre pour faire le bonheur des papilles. Dans le même esprit, deux belles gambas grillées et une salade de petites pousses d'épinard forment une entrée en matière convaincante et goûteuse.

La fricassée de calamarettis aigre-douce est sympathique sans toutefois être renversante. On pourrait lui reprocher un léger manque de personnalité et se dire qu'un assaisonnement plus appuyé eût pu être judicieux.

On trouve l'osso bucco de veau à l'orange un peu trop coriace pour déclencher l'enthousiasme, même si le jus orangé qui l'accompagne est plutôt réussi.

On notera quelques desserts simples, particulièrement de belles framboises du village simplement escortées d'une irrésistible double crème de la Gruyère.