

Les grains de sel de Babette



Ze Fork on the water, Vevey

C'est un joli restaurant au bord du lac, à côté de la désormais célèbre fourchette plantée dans l'eau. L'extérieur donne déjà envie d'y entrer et je me réjouis de manger sur la terrasse si un jour nous avons des températures correctes.

En entrant, nous sommes ravis d'être là, dans ce restaurant à l'ambiance chaleureuse, avec une décoration très étudiée et une atmosphère conviviale.



Accueil tout aussi chaleureux du personnel, très sympa et souriant. Même Hunter est tout de suite mis à l'aise!

Le concept est original dans la proposition des plats : nous avons le choix entre plusieurs thèmes. En entrée, les champs, la mer, le potager et le foie gras. En plat, la terre, le lac, la ferme et le rossini. En dessert, le fromage, le chocolat, les cocktails glacés, le verger, le classique. Et tous se composent de trois mets différents.

Ce jour-là, il y a eu le foie gras (assiette composée de crumble printanier de foie gras, blinis à la terrine maison et espuma de foie gras)



et les champs (mille-feuilles de polenta à la provençale, brochette de légumes grillés,

crème de chèvre au miel et au thym, chiffonnade de volaille à la sauge & jambon cru).



Pour la suite, la terre (tagliata de noix de veau, rondini farcis à la mozzarella, vitello artichaut)



et le lac (filet de féra à la courge, accras de brochet, kritharakis au cresson, club sandwich à l'anguille fumée).





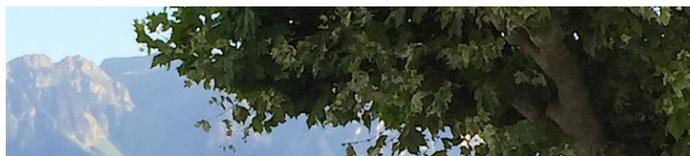
Pour ceux qui préfèrent ne goûter qu'un seul mets, il y a aussi la suggestion du jour, en l'occurrence la côte de veau cuisson basse température (cuisson parfaite!), sauce morilles, pâtes fraîches maison.

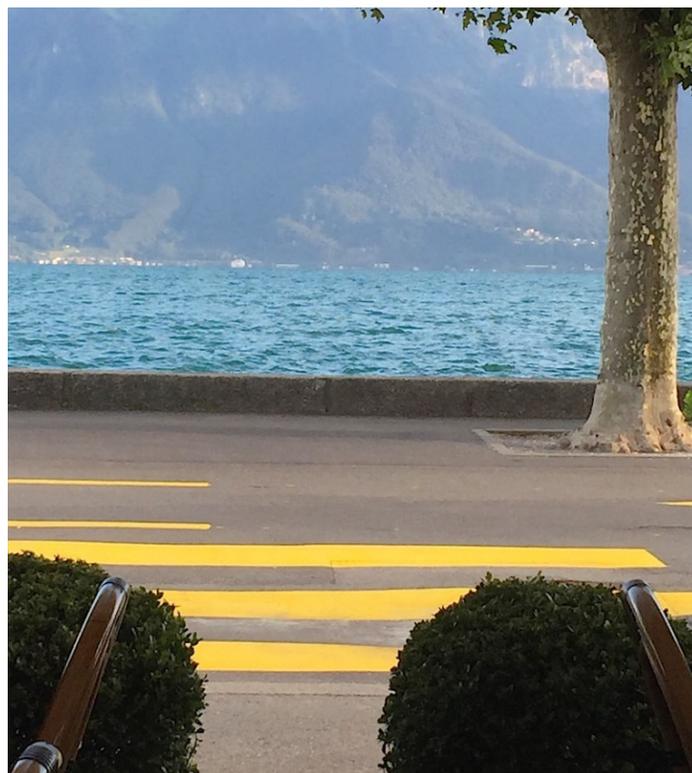


Bilan de la dégustation : tout est très bon. Mention spéciale pour l'espuma de foie gras, très aérienne et goûteuse. Petit bémol pour le rondini pas assez cuit à mon goût et farce un peu sèche.

Après tout ça, plus de place pour les desserts! Dommage, ils sont très tentants. La prochaine fois, on fera l'impasse sur les entrées.

Voilà, la terrasse a été testée et approuvée. Très agréable, elle donne le loisir de regarder tous les types de transport sur une, deux, trois, voire quatre roues (mais pas de voitures!) sur la promenade au bord du lac. C'est très animé, vive l'été!





Vue de notre table



Vue de notre table sur les magnifiques fleurs

La carte a été un peu changée. Par exemple, en entrée, à la place du lac, nous trouvons la mer (maquereau à la flamme, croquette de crevette, sashimi de dorade). Idem en plat le lac est aussi remplacé par la mer (filet de rascasse, pommes écrasées au fenouil, citron et poutargue, cassolette de poule à la sétoise).

Avec l'apéro, on nous apporte une petite mise en bouche, un toast de mousse d'aubergine. Très frais, ça passe bien.



Notre choix du jour, la ferme, composée de pastilla d'agneau, de kefta d'agneau et houmos de petits pois, canon rôti (filet des côtes d'agneau), taboulé de quinoa grenade et granny smith.



Magnifique taboulé bien croquant, magnifique houmos de petits pois, magnifique petite sauce pour le canon, magnifique kefta avec sa petite harissa. Par contre, la viande de la pastilla était quasiment moulue. Il manquait aussi le côté sucré-salé de la pastilla (sucre, cannelle).

Cette fois, on a pu goûter les desserts. Le chocolat : moelleux, mousse et glace caramel au beurre salé maison. Joli coeur coulant du moelleux, mais glace déjà à moitié fondue,



et le verger : tartare de fraise à la verveine, sorbet maison fraise et cardamome, fraisier à la pistache. Bon mélange des saveurs et fraîcheur à tous les niveaux!



Les serveurs travaillent toujours aussi bien, avec le sourire en prime!

Le grain de sel :

Si vous voulez passer du bon temps, vous avez trouvé l'adresse!

 1 juin 2016  Babette  On y retournera!, Restaurants  Gourmet

Fièremment propulsé par WordPress