



Sélectionné
par **Knut Schwander**,
responsable du GaultMillau
pour la Suisse romande

Montagne magique

Il y a ce sens du détail au Montagne. Presque du pointillisme culinaire. Dans et hors de l'assiette, l'élégance est comme le diable. Et la cuisine du lieu pas très loin d'être divine. Dans cet écrin blanc prolongé d'une terrasse et paré de couleurs chaudes qui varient selon les saisons, David Tarnowski a pris ses marques. Des recettes soyeuses comme cet amuse-bouche: un velouté de pommes de terre aux herbes, à la couleur menthe et au joli goût végétal. Même le beurre



David Tarnowski était la Découverte GaultMillau de l'année précédente: il confirme son talent. Ici au côté de sa compagne, Laurence Dufour.

s'encanaille au potimarron et au poivre de Jamaïque.

Le cabillaud se détache, ferme sous la dent. Il est «lardé» de petits dés de jambon cru et se rehausse d'ail doux et de petites olives noires italiennes. Le tout a un joli

côté acidulé. Rien à dire sur les fromages en plateau, avec de jolies pièces bien affinées. Dans la carte des vins, on aura surtout remarqué quelques jolis demi-flacons valaisans et un sommelier qui n'hésite pas à conseiller hors des

Le Montagne

Rue du Village 21
1803 Chardonne
021 921 29 30

Fermé lundi
et mardi



www.le-montagne.com

GAUTMILLAU



sentiers battus. Côté desserts, on a aimé la jolie fraîcheur de ce granité de litchis au gin. Le tout-chocolat est nappé de coulant, le tout subtilement allégé par un sorbet au cacao et une émulsion de poires williams.

