

TABLE CRÉATIVE

La Table



Le Sapin
CHARMEY, rue du Centre 25
tél. 026 927 23 23
www.hotel-le-sapin.ch



L'hôtel offre trois types de cuisine. Au 1828, place aux mets au fromage et au terroir. A la Poya, c'est italien et wine bar. La gastronomie de David Sauvignet se déguste dans l'élégante Table. L'ancien chef du Beau-Rivage lausannois y offre une carte courte basée sur des produits judicieusement choisis, autour desquels il développe des mariages de goûts intéressants, comme ce tournedos de bœuf d'Hérens parfaitement cuit, sa marmelade de cerise et ses rattes confites au beurre salé.

FERMÉ :
dimanche, lundi
et mardi

CC: VISA, MC, DC, AE, Maestro, Postcard

TABLE TRADITIONNELLE

La Tour



CHÂTEL-SUR-MONTSALVENS
route de la Jogne 41
tél. 026 921 08 85
www.restodelatour.ch



C'est l'endroit rêvé pour un menu de Bénéchon dans cette Gruyère riche de saveurs. Le restaurant est rustique avec ses salles boisées et sa petite terrasse vitrée. Aux commandes, Emmanuel Poidevin se laisse inspirer par les alentours pour proposer une carte courte aux assiettes joliment décorées. Place aux herbes avec le filet d'agneau mariné à l'aspérule odorante ou l'entrecôte locale bien cuite à la marjolaine. Le service est discret mais gentil, la cave propose quelques découvertes.

FERMÉ :
mardi et mercredi

CC: VISA, MC, AE, Maestro, Postcard

TABLE TRADITIONNELLE

Le Carmen

ESTAVAYER-LE-LAC, rue de l'Hôtel-de-Ville 5
tél. 026 663 43 77
www.lecarmen.ch



Dans l'ancien tea-room devenu un bistrot aux murs rouges et au mobilier de bois, Fatima Mendes reçoit avec beaucoup de gentillesse pendant que l'Auvergnat Sébastien Jacquemin jongle en cuisine avec de très jolies assiettes qui ne se prennent pas trop la tête. La pêche du jour s'apprête en toute simplicité. Le tartare de bœuf est des plus classiques. Les salades se déclinent toutes en couleurs et la cuisse de canard est confite tout tranquillement. Carte des vins plutôt courte.

CC: VISA, MC, Maestro, Postcard



OUVERT :
7/7 mais cuisine
fermée lundi,
mardi soir,
mercredi et
dimanche soir

TABLE MODERNE

Rive Sud

ESTAVAYER-LE-LAC, rue de l'Hôtel-de-Ville 16
tél. 026 663 92 92
www.lerivesud.ch



Dans cet Hôtel de Ville rénové, on a bien fait les choses. Le restaurant est aussi classe qu'accueillant avec son vrai zinc et ses tables en chêne. La terrasse est abritée. Bertrand Chardonnens, formé aux Bains, à Avenches, décline des produits locaux avec beaucoup de créativité mais sans folie. C'est frais, coloré, équilibré et savoureux, à l'image de cet «italian burger» aux tranches fines de bœuf mariné ou ces filets de palée aux arômes du Sud. Service sympathique et cave suisse et française.

CC: VISA, MC, AE, DC, Maestro, Postcard



FERMÉ :
dimanche soir
et mardi