



RESTAURANT

## Lausanne Palace

La Table du Lausanne Palace, Rue du Grand-Chêne 7 - 9  
1003 Lausanne

Heureux comme les Pelux qui firent de beaux voyages. Franck et Sarah – cette dernière semble tout droit sortie d'une peinture de Gauguin – ont beau être amarrés depuis quelques années au Lausanne Palace, ils se souviennent encore des étapes qui les ont amenés ici. Ils s'en inspirent, comme ils s'inspirent du terroir d'ici.

Le menu est amour et les amuse-bouches des surprises. Avec une réalisation signature qui ne quitte jamais la Table, cette dampfnudel briochée et aérienne que l'on trempe dans un bouillon obsédant dominé par le poireau. Mais on aime aussi ce petit bijou de bonbon acide de betterave et de granny smith ou cet œuf en meurette vaporeux, «pinoté», où quelques lardons canailles viennent jouer les trouble-gras.

Franck revisite, donc. Ce pot-au-feu, visuellement et en coupe, a la précision tranchée d'un club sandwich. Mais les couches sont des légumes et de la viande dont la cuisson au bouillon est d'une précision d'horloger. A côté, le gras et l'onctuosité très nature, certains diront écœurante, de la moelle dans son os. Le côté salé, iodé, est amené par un généreux caviar – nous sommes dans un palace, que diable – déposé sur le tronçon osseux. Un joli crémeux de raifort exhausse le tout.

De Marrakech, ce plat annoncé comme un tajine réinventé rappelle peut-être encore plus la pastilla. Le ras el-hanout, le carvi et la bisque de homard très affirmée trouvent une juste complémentarité pour parfumer le homard dans et, cru, sur la croustillante brick. Dans cette dernière version, la chair délicate et pure du crustacé est un peu assommée par tant d'exubérance orientale.

Plus sage, mais pas moins précis, le sandre, à la fois ferme et fondant, se pare d'une délicate duxelles de champignons en guise de peau et nage dans un petit lac de persil à la concentration herbacée et d'un joli jus à la syrah qui apporte de la gourmandise à l'affaire.

La limousine, elle, prend l'accent asiatique. Cuit au barbecue dans ces œufs japonais, le filet s'en trouve à la fois rosé et fondant, avec ce délicieux goût du grill. Pané à la cacahuète et au saté, avec une mayonnaise ad hoc. Et là, saluons le sommelier. Qui non seulement raconte les vins comme un poète, mais qui sait aussi débusquer des pépites rares. Comme cette syrah restée à dessein dix ans dans la cave des Amandiers et que vous ne pourrez probablement pas boire ailleurs. Un élixir à la fois sauvage, complexe et délicat.

Ceux qui aiment que l'on travaille les fromages trouveront vraiment leur compte dans un vacherin Mont-d'Or façonné en sorbet truffé avec une religieuse glacée en sus. C'est un «dessert» assez fou et ludique. Quand on passe au «vrai» sucré, on est assez bluffé par la légèreté de la texture et l'intensité des saveurs

# B A L A N X

des propositions. Que cela soit dans l'onctueuse genmaicha léchée par une clémentine givrée ou le soufflé chocolat refroidi par la coco glacée.



**Chef:** [Franck Pelux](#)

**Jour(s) de fermeture:** dimanche bis  
mardi

**Services:** Terrasse/Jardin, Parking,  
Accessible aux fauteuils roulants

**Téléphone:** [+41 21 331 32 15](tel:+41213313215)

**E-mail:** [restauration@lausanne-  
palace.ch](mailto:restauration@lausanne-palace.ch)

[Site web du restaurant](#)