

## Le MICHELIN Service Award parrainé par **Pernod Ricard**

Le MICHELIN Service Award a été décerné cette année par Pernod Ricard à Sarah Benahmed, directrice du restaurant **La Table du Lausanne Palace**, logé dans le somptueux hôtel **Lausanne Palace**, lui-même distingué par deux Clefs MICHELIN. Ce prix vient récompenser son professionnalisme ainsi que l'approche pleine de fraîcheur avec laquelle elle prend soin de ses hôtes et crée une atmosphère charmante et décontractée. Son sens aigu de la convivialité donne la réplique à la cuisine moderne de son partenaire doublement étoilé Franck Pelux, pour le plaisir des convives chanceux de s'en délecter dans un superbe décor classique avec vue sur le lac Léman.

# La Table du Lausanne Palace

Rue du Grand Chêne 7, Lausanne, 1002, Suisse

€€€€ · Cuisine française moderne



Déjà visité



Favori



Deux étoiles : une cuisine d'exception

Le restaurant de ce somptueux et vénérable palace lausannois est tenue par le couple (au travail comme à la ville) formé par Franck Pelux et Sarah Benahmed. La cuisine du chef est expressive et intense : petits pois à la française en gnocchis fondants perles de caviar ; turbot rôti meunière plaisir printanier ; soufflé à la pistache. Quant au service, il brille par le charme de sa décontraction dans ce cadre luxueux offrant une vue superbe sur le lac.