

power®

GAULTMILLAU

GaultMillau 2012

Publicité sur le «marque-page»

GaultMillau
Edition romande

Guide Suisse 2011

000 Ringier Romandie

Montreux

Environ de Montreux

Localité	Nom	Note	Page
LES ARBATS	Auberge de la Craginaultz	13	41
BIENT	Le Port de Bient	19	64
CHATEL	La Table des Savants	14	70
CLARENS	Maison Frébourg	17	81
GRAN	Maison Tross	14	82
GRAN	Maison Victoria	14	121

1052 LE MONT-SUR-LAUSANNE VO

AUBERGE COMMUNALE DU MONT
Place du Petit-Mont
021 663 22 31, Fax 021 663 22 33
http://auberge-du-mont.ch
Eric et Martel Lamouroux
Formé dimanche, lundi, une semaine en février, une semaine à l'Ascension, trois semaines de fin juillet à fin août
L 18.-, M 25.-/52.-, S 65.-/99.-
de la carte 40.-/77.-

Il y a fallu être l'isabergère idéale, celle-ci serait à coup sûr parmi les favorites de sa catégorie. Résumant le pari de la simplicité sophistiquée qui met à l'aise le public le plus varié. L'accueil est enjoué, professionnel, souriant d'humour. La salle évite le kitsch, mais se révèle chaleureuse et confortable. L'été venu, la terrasse est charmante. Et la carte met l'eau à la bouche à des prix vraiment avantageux.

Difficile de faire mieux. Surtout lorsque dans l'assiette la prestation se révèle à la hauteur des attentes des palais exigeants. Salade de saint-jacques à l'huile de chanvre, carpaccio de thon au gingembre, terrine de canard au lait gras et pommes, autant d'œuvres harmonieuses et goûteuses, révélant chacune leur agréable lot de surprises gustatives et leur ancrage dans une parfaite connaissance de la tradition culinaire.

Quant au menu, il débute par une magnifique composition d'ombre à la cuisson précise et de langoustines croustillées. La soupe de poissons, sa rouille

Les points et les toques s'appliquent uniquement à la qualité et à la créativité de la cuisine.



Le service, l'atmosphère et le cadre n'influencent pas la note... Ils retiennent néanmoins toute notre attention.

154

et ses croûtons rappellent le souvenir du bord de mer. Le cordon de curry rouge mêlé à la sauce d'orange et d'orange, comme au thé épice se démarque remarquablement. Quant au plat principal d'escalope tout en puissance deose.

Bons conseils pour cette bière également très sympathique si la cuisine vous également des plats complets des



et ses croûtons rappellent le souvenir du bord de mer. Le cordon de curry rouge mêlé à la sauce d'orange et d'orange, comme au thé épice se démarque remarquablement. Quant au plat principal d'escalope tout en puissance deose.

Morat

registre des nombreux vins siciliens incornus au battillon. Et on ne prend pas de risque, il suffit de se laisser conseiller par l'aimable personnel de service.

A souligner encore le formidable check de grappas, plus de cent sortes!

RINGMAIER
Rue de la Chapelle 2
026 670 11 01, Fax 026 672 20 83
Serge et Marie-Belle-Maria
Formé dimanche, mardi, jeudi, deux semaines à Pâques, deux semaines durant les vacances scolaires d'automne
M 18.-/25.-, S 62.-/96.-
de la carte 25.-/93.-

H 15 chambres
op des 60.-, ch des 120.-

Des cuisiniers comme Sergio Betteto ont donné à l'art culinaire des Treix-Lacs une impulsion nouvelle, attirant des cohortes de gourmets. Le Français propose une cuisine robuste aux saveurs expressives. D'un certain point de vue, Betteto est un dilettante. Peu lui importe le contenu calorique, il manie le beurre avec insouciance à la manière d'Escoffier et sert des portions pour affamés. Or, les clients aiment ça, tellement qu'il est prudent de réserver, surtout en été et à l'automne, quand la terrasse avec vue sur la vieille ville redonne le plaisir de table.

Notre dîner à la carte fut exemplaire du savoir-faire de Betteto en matière de combinaison de saveurs. Rien à dire sur la salade de dorsette aux rois de saint-jacques si elle n'avait été parsemée de tranches de chertou – un chertou alsacien mais pas mal du tout. La soupe de homard aux scorpions se révèle une authentique bombe aromatique. Du coup, l'ombre chevalier du Léman et sa sauce à l'ail des ours paraît bien sage. A l'inverse, le filet de pintade gratiné au parmesan et ses asperges de Cavallin paraît beaucoup mieux relevé. Un beau check de fromages et un superbe parfait aux spéculos concluent une aventure gastronomique réussie.

155

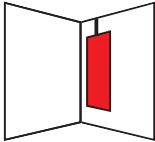
conditions 2011

GaultMillau

Publicité sur le «marque-page»

Sommaire	GaultMillau <ul style="list-style-type: none">• Toutes les meilleures tables romandes• Sélection de restaurants (avec terrasse ou jardin, ouverts le dimanche, etc.)• Plans avec emplacements des restaurants• Les adresses alémaniques et tessinoises les mieux cotées (dès la note 17)
Distribution	11'000 exemplaires En vente en librairies, dans les kiosques et par souscription. Importante campagne de promotion dans les titres Ringier Romandie (<i>L'Hebdo, L'illustré, TV8, edelweiss</i>).

Délais	Réservation lundi 15 août 2011 Remise des données lundi 22 août 2011
Parution	début octobre 2011

Prix et formats 2011 Prix net-net (CHF) Commission d'agence déduite TVA 8% en sus	Publicité sur le «marque-page» Pour permettre une bonne compréhension du guide, un marque-page pratique, avec un sommaire et toutes les informations sur les pictogrammes, est encarté dans chaque <i>GaultMillau</i> . Sur ce marque-page, vous avez la possibilité d'y faire figurer votre publicité.
Sur le recto (larg. x haut.) Au verso (larg. x haut.)	<p style="text-align: center;">Signet</p>  <p style="text-align: center;">Accroche 80 x 40 mm Annonce 80 x 170 mm</p> <p style="text-align: center;">6'000.-</p> <p>Ce prix comprend :</p> <ul style="list-style-type: none">• La valeur publicitaire pour l'accroche et l'annonce au verso• Participation aux coûts d'impression du marque-page• 11'000 exemplaires, papier 250 gm²• Participation aux frais d'encartage

Matériel	Sous forme digitale, fontes incluses, prêt au flashage, avec copie de l'annonce et modèle couleur. prepresse@ringier.ch ou ftp://ftp.ringier.ch (avis préalable au tél. 021 331 71 92, M. Jacquéroz).
Contact	GB Marketing d'espaces publicitaires sàrl Gabrielle Burnand Rue de l'Industrie 4, CP 267, 1020 Renens Tél. 021 634 44 24 - Fax 021 634 56 24 - e-mail info@gb-marketing.ch