

Notre avis

Menu

Chef(s)

Le Clos des Sens 16.5/20

Non loin de la maison où Gabriel Fauré composa ses derniers chefs-d'œuvre, Laurent Petit, enfant terrible de la cuisine de terroir savoyard, né metteur en scène d'émotions, celles que l'on ne ressent nulle part ailleurs, constitue la plus belle signature de la cuisine des trois lacs. Il transforme avec vivacité la nature, révèle les essences, concentre les arômes, réduit à l'épure les saveurs avec un goût fort net. Il proscriit le homard, la langoustine et le foie gras et privilégie les poissons des lacs. Une expérience à travers les chefs-d'œuvre majeurs du chef, véritable anthologie avec les perches cuites au sel coiffées de condiment à la truffe melanosporum légèrement citronné et rehaussées de cristallines de peau de féra. La grande dégustation d'écrevisses avec les écrevisses crues accompagnées d'un condiment de céleri-raifort pour sublimer la chair très soyeuse, l'écrevisse servie dans sa version "originelle", très pure, au naturel, sans beurre, sans sauce dans la partie haute d'une tasse "up and down", la royale d'écrevisses qui se trouve dans la partie basse, le crémeux des têtes, ce que l'on appelle la quintessence, concentré à l'extrême et servi sur une petite spatule, et la bisque qui fait toute la synthèse de la recette. L'omble chevalier "bien élevé" coiffé de sarrasin torréfié et de poutargue de féra et cuit sur une pierre bleue de Savoie qui sublime le poisson est une véritable manifestation du jansénisme. Le caviar de féra coiffe le siphon de polenta et gelée de polenta fumée. Le chef aime surprendre avec un style vif en donnant du sens aux légumes du jardin telles ces endives entières rehaussées de grattons de canard et jus de veau simple mais pas facile du tout. Le boudin de chevesne, poisson rare, travaillé comme une viande, avec le dessus garni de coings constitue un plat aux notes quasi giboyeuses, entouré d'un jus puissant à la Mondeuse, l'amusant brochet au barbecue cuit avec précision et servi avec un sabayon de beurre de fruitière brûlé. On n'oublie pas le superbe plateau de fromages avec la belle collection de tomes, les desserts de Jean-Philippe Tavernier avec la boule de sucre aux clémentines confites, la boule de neige à la truffe melanosporum et à la betterave qui vient souligner et amplifier la saveur de terre ou la belle glace au poivre du jardin et l'arbre aux kumquats entourés de charbon végétal. De la vraie cuisine d'auteur où chaque plat est une oeuvre graphique et gustative, d'une vivacité ravissante et d'une simplicité de très haut niveau qui touche notre sensibilité. On est désormais tout proche des quatre toques.

