

## Le Petit Manoir vise à l'élégance avec continuité

**Morges** Repris par le Breton Marc-Henri Mazure, le restaurant chic assure la succession.



Le Breton Marc-Henri Mazure a repris avec aplomb les fourneaux de ce restaurant élégant.

### Infos pratiques

Le Petit Manoir  
Avenue Ignace-Paderewski 8,  
1110 Morges.  
021 804 12 00.  
[www.lepetitmanoir.ch](http://www.lepetitmanoir.ch)  
Fermé dimanche et lundi

**La cuisine:** Ψ Ψ Ψ: Courte carte de plats élégants et modernes  
**Le budget:** \$ \$ \$ \$: De 110 fr. à 150 fr. par personne avec boissons  
**La cave:** ♣ ♣ ♣: Choix bien fait de vins suisses et d'ailleurs

Depuis sa reprise par le groupe Boas et sa rénovation, le bâtiment historique à la sortie de Morges affiche ses ambitions. Une annexe pour le petit hôtel raffiné. Un restaurant gastronomique où le jeune chef Julien Retler avait rapidement obtenu son macaron Michelin et 15/20 au Gault&Millau. Le jeune homme a déménagé à Aclens où il s'est lancé cette semaine. Et le Breton Marc-Henri Mazure a repris les rênes de cette adresse un peu précieuse au 1er étage, en provenance d'un autre établissement du groupe, le Clos des Cimes, à Nendaz. Passé chez Marc Veyrat, à Veyrier-du-Lac, et chez Philippe Audonnet, à l'Hôtel d'Angleterre, à Genève, le Breton a de l'expérience.

A Morges, il propose une cuisine de compositions originales, aux cuissons parfaitement réalisées, avec un brin de préciosité qui correspond à l'endroit. A midi, un menu d'affaires (55 fr.) offre une bonne entrée en matière. Sinon, trois menus (de 98 fr. à 138 fr.) déclinent les plats d'une carte plutôt courte mais bien équilibrée.

Comme cette belle saint-jacques de Dieppe, sous une croûte de lard de Colonnata, que décorent du céleri, une infusion d'oignons rouges et une étonnante espuma de pain grillé (33 fr.). C'est fin et délicat. Plus affirmées, les ravioles de queue de bœuf sont suaves, avec des éclats de noisette, des copeaux de courge et un jus de cuisson longuement réduit et goûteux (29 fr.).

Du côté des plats, le sandre vient du lac de Constance (!) pour être laqué de vin cuit et posé sur une compotée d'endives dans un équilibre doux-amer-acide parfait (42 fr.). Le (petit) filet de veau, parfaitement poêlé à l'huile de vanille, garni de morilles et de gnocchis de betteraves, gagnerait à offrir des arômes moins timides (49 fr.).

Les desserts cherchent aussi le raffinement comme ce tartare de pommes à la fève de tonka et sa glace Earl Grey. Le service est aimable, un brin précieux. Et la cave recèle des bouteilles assez diverses, aux prix légèrement surfaits. (24 heures)

(Créé: 20.03.2015, 14h17)