

Cuisine gourmande

Publireportage commercial

Café-restaurant Hôtel de Ville de Grandcour

Une bonne adresse à découvrir

Philippe Inacio est partisan d'une cuisine bourgeoise et gourmande à prix doux, avec une pointe d'originalité. Il utilise essentiellement des produits frais et du terroir, issus des producteurs locaux. Il privilégie les préparations maison; le foie gras avec sa tresse et son chutney, les garnitures de légumes et de chasse, le pain aux céréales... Et parmi les spécialités qui enchantent sa clientèle on peut citer les joues de porc braisées en cuisson lente, la cuisse de canard confite, ou encore les mignonnettes de bœuf sauce vin rouge au fricot de pommes de terre carottes. Au chapitre des poissons, il faut mentionner les filets de sandre meunière aux oreilles de Monsieur, ou l'omble chevalier au beurre blanc. Et bien entendu, en automne, la chasse est incontournable: chevreuil et sanglier frais en plusieurs déclinaisons, râble de lièvre, médaillons de cerf, avec un menu dégustation à découvrir pour 48 francs.

Le chef vous propose également trois desserts confectionnés par ses soins: le parfait glacé au vin cuit, la marmelade d'oranges et pêches, le gâteau au marron-chocolat.

Pour accompagner le tout, une carte des vins suisses très complète avec également quelques crus français.

Philippe Inacio est un passionné, franc comme sa cuisine, au parcours professionnel impressionnant. Cuisinier



Philippe Inacio devant son établissement.

dans plusieurs établissements étoilés de France, à Paris, puis dans des palaces de la Riviera, il a décidé de se mettre à son compte en 2003. Il se trouve derrière les fourneaux de Grandcour depuis février 2013.

Plat du jour à 18 francs, fermé le lundi, salle de banquet pour 60 personnes.

Café-restaurant Hôtel de Ville
rue de l'Hôtel-de-Ville 19
1543 Grandcour. 026 667 16 66
www.hoteldeville-grandcour.ch