

L'éphémère estival

Le Beau-Rivage Genève ouvrira La Terrasse le 19 juin dans un nouvel écrin. Dominique Gauthier proposera des plats à partager comme les Fritos de perche du Léman en tempura.



Un des plats d'été de Dominique Gauthier.

Bild: Idd

Pour inviter ses hôtes à profiter au mieux des beaux jours, Dominique Gauthier déménage le temps d'un été et ouvre un restaurant estival du 19 juin au 6 septembre, sur la terrasse, située au premier étage de l'hôtel 5 étoiles réaménagée pour accueillir l'établissement éphémère. Face à la rade et avec les montagnes environnantes en toile de fond, les épicuriens dégusteront les assiettes du chef étoilé dans une ambiance au chic décontracté. « Nous bénéficions d'une magnifique terrasse qui domine le lac, c'est pourquoi nous avons décidé de profiter de ces extérieurs magiques pour inviter nos clients à découvrir la cuisine de Dominique Gauthier dans un nouvel écrin et sous un nouveau jour», explique Lars Wagner, directeur général de Beau-Rivage.

Nouveau concept, nouvelle carte, La Terrasse by Dominique Gauthier se met à l'heure d'été en proposant un menu mêlant plats à partager, entrées à picorer, salades estivales et autres créations faisant la part belle aux produits du terroir et aux saveurs méditerranéennes. Tous les dimanches, les «Sunday live grill» mettent à l'honneur boeuf et homard grillés et pour accompagner ces saveurs du Sud, Vincent Debergé, directeur du Chat-Botté et de sa cave, signe une carte de rosés sur-mesure. Sur sa Terrasse, Dominique Gauthier a pris le parti de miser sur le partage, en proposant, de l'entrée au dessert, des assiettes à commander pour la tablée. Une occasion unique pour les convives de déguster tout au long du repas une mosaïque variée de créations du chef. Pour débiter les agapes, est ainsi déclinée une sélection d'entrées aux saveurs métissées que l'on peut choisir de picorer à plusieurs, accompagnées d'un cocktail maison, d'une coupe de champagne ou d'un thé froid de la carte.

Parmi les highlights, les Queues de gambas géantes sauvages, kadaïf croustillante, agrumes et basilic, les Fritos de perche du Léman en tempura au curry jaune ou encore le Tataki de thon, sésame, sauce chili. Côté plat, les hôtes sont invités à se partager un turbotin rôti entier, tagliatelle de courgette violon pomme charlotte écrasées au citron de Nice ou encore une côte de boeuf Aubrac de Meinier, chanterelles d'été, pomme purée à la truffe. En dessert, les gourmands pourront opter pour l'éclair croustillant, fraises de pays et crème légère vanille Papouasie ou l'omelette Norvégienne flambée, abricot romarin, tout deux servis pour la table entière. Pas question néanmoins d'imposer le partage à ceux qui ne le souhaitent pas: la carte offre également un vaste choix de créations estivales servies plus traditionnellement à l'assiette.

De ses jeunes années sur la Côte d'Azur - Dominique Gauthier a fait ses premières armes chez Jean Rostaing à Antibes, puis chez Jacques Chibois à Cannes -, le chef du Chat-Botté a gardé le goût du soleil. Pour la carte de La Terrasse, il allie ainsi produits de la région et saveurs méditerranéennes, avec notamment la salade de poulpe caramélisé au piment d'Espelette. (htr/aca)

[beau-rivage.ch \(http://www.beau-rivage.ch\)](http://www.beau-rivage.ch)

Publiziert am Mittwoch, 08. Mai 2019