

# Gault&Millau - Guide Suisse 2016

## 2340 LE NOIRMONT JU

La Chaux-de-Fonds 20 – Delémont 34 C3



### GEORGES WENGER

Rue de la Gare 2

+41 32 957 66 33

info@georges-wenger.ch

[www.georges-wenger.ch](http://www.georges-wenger.ch)

Georges et Andrea Wenger

lundi, mardi; du 20 décembre au 21 janvier

L 94.–, S 120.–/240.–

à la carte 144.–/175.–

**H\*\*\*\*** 3 chambres, 2 suites  
db dès 330.–, sj dès 400.–

Les Franches-Montagnes enchantent par leurs paysages doux et harmonieux, leur nature authentique et complice, sans oublier ce mélange de précision horlogère et de simplicité décontractée. Georges Wenger est à n'en pas douter un enfant du pays, partageant toutes les qualités de cette terre qui l'inspire continuellement, lui permettant de créer des merveilles qui attirent les gourmands avisés de la Suisse entière.

Le ton est donné dès l'amuse-bouche – légumes de printemps en vinaigrette aux herbes et copeaux de crevette ; le repas mariera la précision mécanique des cuissons, la fraîcheur des assemblages et l'élégance des présentations à un génie gustatif. La suite est d'une efficacité redoutable, une tendre effilochée de brochet aromatisée par des échalotes au beurre noisette, à deux arêtes près, nous touchions au sublime. Aucune fausse note pour la timbale de topinambour, minutieuse construction de lamelles du tubercule cachant un cœur savoureux et naviguant dans un jus mousseux en compagnie de deux belles morilles fraîches fourrées à la volaille et d'un cube de foie gras poêlé avec science. Le plat suivant est une barbue délicatement grillée – dont quelques longs pistils d'un safran neuchâtelois lient l'aspect au nom – secondée avec grâce d'une suave marmelade de fenouil et de quelques gouttes d'une vivifiante réduction d'agrumes. A sa suite, une exquise langoustine s'emmitoufle dans une amusante papillote de pomme de terre réveillée par un intelligent assemblage de céleri-branche et de piment. En hommage à la grande botte arrive le tendre carré de veau marbré au basilic et le fondant jarret surmonté d'une gremolata (persillade italienne doucement aillée et piquée d'un zeste de citron) ; les viandes sont escortées d'un ferme cœur d'artichaut violet et d'une enivrante compotée de tomates. Après un impressionnant chariot de fromages proposant pépites jurassiennes et célébrités françaises, le temps des douceurs est arrivé. De croquants biscuits d'aveline pralinée ensèrent avec tendresse de délicieuses lamelles de fraise gariguettes que vient rafraichir un sorbet soyeux du même fruit ; la pureté des goûts est une fois de plus exemplaire. Plus exotique, de l'ananas audacieusement caparaçonné de meringue à la mangue et au fruit de la passion est aussi spectaculaire que savoureux. Enfin, une large palette de mignardises accompagne votre café, parachevant ce repas somptueux.