



À TABLE !

PAR JOSIANE BONETTI



DEMANDEZ L'ADDITION

- **Cadre** : trois salles contemporaines et chaleureuses (dont une pour les groupes); des tables nappées et une vaste terrasse surélevée donnant sur le parc
- **La spécialité du chef** : une cuisine goûteuse, faite maison avec des produits frais.
- **Carte et menus** : menu de midi avec café 14 €. Carte de 13 à 26 €. Deux menus à 28 et 39 €. Menu enfant 10 €.
- **Carte des vins** : une belle part est faite aux vins de Savoie. Carte de 18 à 75 € avec quelques crus bios. Sept vins au verre à 4,50 €.

Une bonne table sur la route des stations

LA TABLE D'AURÉ, À CHAMOUSSET

À Chamousset, l'ancienne maison Christin a fait place à La Table d'Auré. L'hôtel se situe à côté du restaurant, dans un parc de 4000 m². Le restaurant dispose de trois salles chaleureuses et d'une belle terrasse. Mallory et Aurélien Moutard gèrent cet établissement depuis trois ans. Après des études à l'école hôtelière de Challes-les-Eaux et originaires de La Trinité,

c'est naturellement qu'ils décident de reprendre cet hôtel-restaurant afin de se rapprocher de leur territoire. Mallory est à l'accueil et au service, tandis qu'Aurélien excelle au piano. Le chef cuisine tout lui-même, jusqu'à l'excellent pain. Il prend soin de sélectionner les producteurs du terroir. Il mêle inventivité avec les ravioles aux escargots et tradition pour les

rissoles, typiquement savoyardes. La qualité des produits participe à sa récente renommée, soulignée par un titre de maître-restaurateur et le label « Table et auberge de France ».

RISSOLE CROUSTILLANTE. Nous avons commencé notre périple culinaire par un délicieux amuse-bouche : un velouté de topinambour et une rissole croustillante et moelleuse à la raclette. En entrée, la ballotte de veau, servie avec son confit d'oignon et une salade de jeunes pousses, est une valeur sûre. Les ravioles d'escargots à la crème d'ail doux sont originales et bien présentées dans une assiette chapeau de cardinal, bien chaude. En plat, le suprême de poulet farci aux champignons

nous séduit par son visuel alléchant : la blancheur de la volaille fermière contraste avec le sombre des champignons, tandis que les couleurs des légumes viennent parfaire la composition du tableau. Le fromage est varié et bien affiné, tandis que la crème brûlée à la chartreuse associe douceur et finesse. Avec le café, nous avons savouré de délicieuses mignardises : un macaron et un caramel au beurre. La Table d'Auré vous ravira par sa cuisine goûteuse et son accueil chaleureux. ●

