

PAR PHILIPPE DE CANTENAC



© Erich Zann

DEMANDEZ L'ADDITION

► **Cadre** : au grand air, dans une atmosphère de maison de maître ou dans une véranda aérée, le choix vous appartient. Serviettes en joli papier.

► **Menus** : 21, 25, 35 et 42 euros.

► **Le chef** : au piano, Pascale Eymond Laritz est une artiste qui enjolie des produits locaux, avec un vrai sens de la présentation.

► **Carte des vins** : plutôt bien bâtie, elle fait la part belle aux vins du Rhône nord, avec de grands noms comme le trio Cuilleron/Villard/Gaillard.

► **Pain** : bio, juste excellent.

► **Café** : bon servi avec son petit chocolat.

► **Parking** : oui, un grand, juste devant.

Olivier Perin, cogérant, et Pascale Eymond-Laritz, cheffe.

Tous les sens en éveil

LE DOMAINE DE DONY, À ORNACIEUX-BALBINS

► Une jolie route bordée de platanes vous entraîne, quelques minutes après La Côte-Saint-André, dans un havre de paix dédié à la sérénité et la gourmandise. Vous êtes dans le théâtre des rêves de Pascale Eymond Laritz, ouvert depuis 2017. Le cadre est à géométrie variable : un intérieur classe, dans une superbe bâtisse, une véranda illuminée de lumière, et, aux

beaux jours, une terrasse ombragée avec une vue dégagée magnifique. Voici l'entrée en scène des acteurs : une truite gravlax, un velouté de courge, spaghettis et œuf parfait, une aumônière de chèvre et miel, une trilogie de foie gras ou des noix de Saint-Jacques. Revenons à cette truite : elle se présente sous la forme de fines lamelles dans une assiette originale, accompagnée d'une

crème citronnée et de salade. Un très bon premier acte.

Étourdissant !

Le rideau s'ouvre ensuite sur un plat exceptionnel : un confit de canard sauce forestière. L'intitulé a du mal à décrire le chef-d'œuvre qui débarque dans votre assiette. Le confit, cuit à basse température dans son couffin (véridique), fondant dans la bouche, invite à ses côtés maints ingrédients qui ne servent pas d'expédients ! Une farandole multicolore de tomates, de haricots verts, de champignons, de morilles, de pommes de terre sautées, de chou-fleur coloré et de figue. Sans parler de la sauce, onctueuse et goûteuse. D'autres choix se bousculent sur l'ardoise : une truite sauce verveine, un filet d'omble chevalier, un filet de bœuf de

l'Aubrac sauce morilles, une tourte de l'Isère sauce forestière. Ce n'est pourtant pas l'heure des applaudissements car voici un dessert qui clôt la représentation avec bonheur : l'entremets aux fraises, une gourmandise d'une douceur absolue, préférée au royal au chocolat Valrhôna, à la pêche au vin ou au crumble aux myrtilles. Fort avenante, la carte des vins s'oriente surtout sur le Rhône septentrional avec le viognier de François Villard à 36 euros, par exemple. Quelle belle adresse ! ●



© Erich Zann

► Le Domaine de Dony :

146, chemin de Dony, à Ornacieux-Balbins. 04 74 20 42 14.

Environ 30 couverts.

Fermé le mercredi midi.