



RESTAURANT

Millennium

Chemin de Mongevon 25
1023 Crissier



Partager



Chef: [Fabien Foare](#)

Jour(s) de fermeture: Samedi et dimanche, lundi soir

Services: Terrasse/Jardin, Parking, Accessible aux fauteuils roulants

Téléphone: [+41 58 400 36 10](tel:+41584003610)

E-mail: brasserie@millennium.ch

[Site web du restaurant](#)



Route

Le Millennium, c'est un peu Las Vegas dans l'Ouest lausannois. Fontaine illuminée face à l'entrée en arc de cercle, hall gigantesque à la sculpture de verre imposante, voilà qui en jette! A noter qu'il n'est pas nécessaire de s'y rendre en Bentley, le bus de Renens s'arrête à deux pas de là. Heureusement, le cadre de la Brasserie est plus intimiste, dans ses teintes pastel, bois clair et nappes blanches. Une grande terrasse souffre un peu du bruit de l'autoroute.

Les amateurs de beaux matériaux seront d'emblée émus par le magnifique chariot de cochonnailles. Le chef, Fabien Foare, est Meilleur Ouvrier de France charcutier, on ne saurait donc y résister. Le pâté en croûte du jour allie cochon, foie gras, pistache et abricot. Le mariage est réussi, dans les goûts et dans les textures. La terrine de campagne est digne d'un pique-nique royal, on en redemande! On goûte aussi le jambon marbré à la pistache, dont le vert vif ravit l'œil plus que le palais. Le fromage de tête est goûteux, juste gélatineux comme il faut, et sa touche d'estragon idéale. Le tout est accompagné d'un piquant chutney poire-moutarde. Un petit twist bienvenu. Puis on part à la mer avec ce poulpe à la flamme à la cuisson maîtrisée. Le mollusque est un peu fade. On retient surtout sa tendreté. Agrémenté de courgettes en brunoise, de tapenade et d'aioli, c'est finalement un bel ensemble.

On revient en eau douce pour la quenelle de brochet. Ultra-aérienne, presque soufflée, elle laisse une bonne place à l'émulsion d'écrevisses. On a aimé, mais les habitués des bouchons lyonnais trouveront peut-être un peu léger. Nous testons aussi les tortelloni de girolles au vin jaune. Le chef y adjoint une touche de stracciatella di burrata et parsème le plat de cazette, cette poudre de noisettes bourguignonnes torréfiées, et de girolles fraîches. L'oxydatif du vin jaune joue à merveille avec la noisette!

Pour la douceur, le millefeuille minute à la vanille de Tahiti devrait être classé dans les incontournables. Un croquant irrésistible, une touche de miel, une crème légère et trois petites pointes de feuille d'or pour souligner encore le précieux dessert. La rhubarbe du Vully et sureau, glace au fromage frais, est plus classique et un peu monotone.

Du côté des vins, il y en a pour tous les goûts et à tous les prix. Notamment cet excellent condrieu de Bonnefond qui peut aussi être dégusté au verre.

ARTICLES SIMILAIRES



Restaurant de l'Hôtel de Ville

Rue d'Yverdon 1, 1023 Crissier



Auberge Au Mai

Route de Cossonay 8, 1031 Mex



La Poesia

Avenue du Chablais 53, 1007 Lausanne

Gault&Millau



Impressum

Politique de confidentialité

Termes et conditions

Contact

GaultMillau.com

Nos rédacteurs

Newsletter

Les recettes

Map