

C'EST SYMPA

La vie en rose
au Mont-Rouge

Loris Lathion, chef et patron du Mont-Rouge à Haute-Nendaz. LE NOUVELLISTE

Nouveau venu dans le Gault et Millau 2005 – une toque rouge et treize points – Loris Lathion, chef et patron du Mont-Rouge à Haute-Nendaz, veut faire de cet établissement une table gourmande mais accessible.

Pointilleux sur la qualité des produits, il affectionne les viandes du pays – race d'Hérens, agneau et cabri de Nendaz – les poissons de première fraîcheur et les fruits et légumes issus du jardin familial. Pas de triche ici, le jardin est vraiment important et nécessite la collaboration d'une personne à part entière pour s'en occuper. Les petits fruits de la région ont la cote. Fraises et framboises inspirent les desserts de l'été.

Une carte saisonnière, composée de six entrées, trois poissons, quatre viandes et six desserts. De quoi satisfaire tout un gourmand. Signalons la soupe froide de tomates au sérac, le filet de rouget à la plancha, la vinaigrette de coquillages à la roquette, ou le steak de veau de la race d'Hérens grillé, la fricassée de chanterelles. Régulièrement, sur la terrasse, une broche tourne, comme au bon vieux temps... La carte des vins recèle un joli choix de propriétaires sélectionnés, de Sierre à Saint-Pierre-de-Clages. Les amateurs de vieux millésimes peuvent y dénicher une rareté. Les crus au verre ne sont pas indiqués, mais sur demande, on accède facilement à vos désirs. Accueil sympathique, bon rapport qualité-prix et cuisine raffinée. De quoi voir la vie en rose...