



Le RESTO du MOIS

LE PETIT-FILS, À LASNE

Une ferme brabançonne, un écrin de verdure, une cuisine chic et légère sont les ingrédients de ce *TIERCÉ GAGNANT*.

Voilà un plan parfait pour migrer au vert un soir d'été. Localement, la réputation de cette table bourgeoise n'est plus à faire. Il n'en fallait pas plus pour nous pousser à tester cette valeur sûre. On découvre «Le Petit-Fils», une ferme lasnoise discrète, au détour d'une rue villageoise à Couture-Saint-Germain. Une fois la porte franchie, on zappe les deux coquettes salles de restaurant pour filer s'installer en terrasse. En bois, elle surplombe un petit jardin. Loin du tumulte urbain, on entend cancaner quelques colverts évoluant dans l'étang voisin. L'air embaume le ligustrum. Le décor est planté. Sans ostentation. Passons à l'essentiel de l'escapade: l'as-

siette. La carte nous réserve d'agréables surprises: des menus équilibrés et légers à prix doux (menu Petit-Fils 35 €, menu Découverte 3 services 35 €, 4 services 45 €). Un personnel affable nous guide dans nos choix. En entrée, j'opte pour les noix de saint-jacques de Dieppe rôties au beurre de cerfeuil et salicornes. Le mariage des saveurs est sans chichis, les noix sont tendres comme il faut. Mon partenaire se délecte d'un foie gras venu d'Upignac décliné de trois façons: en carpaccio au jus de truffes, en «tartine russe», et enfin poêlé et caramélisé. Le mets

a beau être attendu, il parvient ici à surprendre les papilles. Il faut dire que le chef Sébastien Leroy a fait ses armes dans des maisons réputées du Brabant wallon comme l'ex «Salicorne» et «La Cuisine au Vert». «Je me mets avant tout au service du produit, souligne-t-il. Je privilégie les ingrédients naturels, le frais et le saisonnier. Ma carte change tous les trois mois.» Pas de grand bluff, la cuisine du «Petit-Fils» se veut avant tout conviviale. Ce qui n'empêche pas quelques touches inventives, comme avec ce bar accompagné d'une mousseline de topinambour, de lomo séché et de shiso vert, un subtil aromate japonais. Une préparation «fusion» rondement menée. Plus classique, le ris de veau croustillant aux légumes de saison et morilles nous réserve un autre

Verdict:

de beaux produits et une cuisine bourgeoise réussie pour un repas au vert, en amoureux ou en famille.



LES INFOS

Le Petit-Fils, rue de l'Abbaye, 13A à 1380 Lasne. 02/633.41.71.

www.lepetitfils.be.

Formule lunch (entrée, plat, café) à 20 €. Diverses formules midi et soir: **Menu Petit-Fils** (renouvelé tous les quinze jours) 3 services à 35 € avec forfait vin possible à 16 €, ou 4 services - comprenant alors deux entrées à 45 € avec forfait vin possible à 22 €.

Menu Découverte 5 services de créations gastronomiques à 68 € avec forfait vin possible à 27 €.

À la carte, une entrée et un plat à 56 €, desserts à partir de 8 €. Ouvert tous les jours, midi et soir sauf le dimanche et le lundi.

moment de belle gastronomie. D'une tendreté irréprochable, il développe une saveur délicate. Côté flacon, on a opté dès le début pour un rouge de Loire fruité et gourmand, un menetou-salon 2009, parfaitement raccord avec la météo. Le service suit bien, de sorte qu'on enchaîne déjà sur un dessert maison improvisé: un carpaccio d'ananas accompagné de mousse de mangue. Cette note de fraîcheur clôturée en douceur le sympathique repas estival.