

Auberge communale d'AcLens «La Charrue» Un 14/20 au Gault et Millau en un an

«La Charrue», l'auberge communale d'AcLens, fête sa première année d'existence avec un excellent 14/20 au Gault et Millau. Au contact des clients dans la salle, Sophie Declercq privilégie une ambiance conviviale dans un cadre entièrement rénové et chaleureux, au centre du village d'AcLens.

Seul aux fourneaux, Julien Retler privilégie les produits frais uniquement, en mettant un accent particulier sur le plaisir des yeux. Une cuisine ensoleillée aux accents traditionnels où l'on retrouve passion du métier et équilibre des plats.

La carte évolue tous les mois au rythme des saisons et en accord avec l'inspiration du moment. La place est au raffinement et à la gourmandise avec une offre attrayante le midi à CHF 55.-. Le soir, le chef prévoit pour ses clients de belles découvertes avec notamment le menu surprise. Les vins choisis sont du terroir Suisse et d'ailleurs en harmonie avec la finesse des mets.

«La Charrue» c'est également un lieu de qualité pour des repas d'entreprise ou d'anniversaires, avec privatisation des lieux, pouvant accueillir jusqu'à 40 convives.

A noter que le **dimanche 8 mai le restaurant sera ouvert pour le déjeuner de la Fête des Mères** – le menu peut être consulté sur le site de l'auberge.



Le chef Julien Retler dans ses œuvres.

Auberge communale «La Charrue»
rue du village 2,
1123 AcLens
Tél. 021 869 72 83
Parking gratuit
info@lacharruedaclens.ch
www.lacharruedaclens.ch