

LA TABLE

L A V S A N N E P A L A C E



«[Découverte romande de l'année](#)» 2021, 1 étoile au Michelin, «Promu de l'année» 2022: depuis son arrivée à la [Table du Lausanne-Palace \(17/20\)](#) en automne 2020, Franck Pelux rafle tout sur son passage. Discret mais efficace, le [finaliste de l'émission Top Chef 2017](#) et sa compagne Sarah Benahmed ont rapidement conquis la capitale vaudoise, et bien plus loin. Le service en salle y est exceptionnel, avec une «brigade qui circule avec légèreté entre les tables, narrant les plats avec dynamisme et poésie. ».

« Nous avons une clientèle fantastique. Pour nous c'est du jamais vu, nulle part ailleurs », s'émeut le jeune chef. « C'est très encourageant de voir la bienveillance du public lausannois à notre rencontre. »

Franck Pelux – interview GaultMillau, décembre 2021

Une expérience gastronomique merveilleuse, probablement la plus aboutie de Lausanne.

Imaginez un restaurant au panorama unique surplombant les toits de Lausanne, les montagnes et le lac. À l'arrivée, Sarah Benahmed vous accueille dans un univers fondamentalement épuré et audacieux, pour une expérience culinaire d'exception.

D'un côté, les paysages du Léman ; de l'autre, le spectacle des Chefs aux fourneaux où Franck Pelux et sa brigade s'appliquent à proposer des créations culinaires rendant hommage à la cuisine française au travers de techniques et d'associations de goûts résolument contemporains. Ici, l'influence s'accorde aux émotions et aux souvenirs. Dans l'assiette, les produits locaux se voient sublimés dans le plus grand respect de leurs origines et de leurs producteurs.

Il ne reste plus qu'à vous installer et vous laisser guider. La Table est servie !



Horaires d'ouverture du restaurant :

Du mercredi au samedi de 12h à 13h (dernière commande) et de 19h à 20h (dernière commande) Le restaurant ferme ses portes à minuit.
Fermé du dimanche au mardi.

La Table affaire :

Un menu "Business" pour le déjeuner est disponible du mercredi au vendredi :

- Menu Trois Instants à CHF 98.- : Prémice, Poisson ou Viande, Gourmandise
- Menu Quatre Instants à CHF 118.- : Prémice, Poisson, Viande, Gourmandise

Menu

https://www.lausanne-palace.ch/fileadmin/documents/lausanne-palace.ch/pdf/Restaurants/Cartes/LA_TABLE_MENU_FR.pdf

Menu Affaires

https://www.lausanne-palace.ch/fileadmin/documents/lausanne-palace.ch/pdf/Restaurants/Cartes/MENU_AFFAIRES.pdf

À propos du Lausanne Palace

Situé au centre de Lausanne – une des villes les plus inspirantes de Suisse – le Lausanne Palace concentre l'essence de la cité en ses murs, tout en veillant sur la capitale olympique d'un air mystérieux et attirant depuis 1915. L'hôtel compte 140 chambres et suites, 3 bars, 4 restaurants, 14 salles de séminaires et banquets et un spa de 2'100 m². Le Lausanne Palace s'impose parmi les fleurons de Sandoz Foundation Hotels.

CONTACT PRESSE – SANDOZ FOUNDATION HOTELS

Elisabeth de Pins e.sandoz-hozels.ch@sandoz-hotel.ch + 41 79 309 55 46

