

Mirador Resort & Spa

Une expérience hôtelière inédite au-dessus du Léman

Installé dans une bâtisse historique, sur les hauteurs de Vevey, le Mirador Resort & Spa a su traverser le temps avec élégance et modernité grâce à son offre diversifiée, mêlant séjour tout confort, espaces de relaxation et découvertes culinaires.



Un décor magique...

Le restaurant gastronomique Le Trianon.

Cette année, l'adresse emblématique du Mont-Pèlerin développe son concept «Resort» avec l'ouverture du restaurant gastronomique, le Trianon. Une proposition gourmande qui vient compléter l'offre culinaire de cette destination de luxe et de détente, promesse d'expériences incomparables.

Séjour tout confort

Fondé en 1904, le Mirador Resort & Spa s'est transformé au fil du temps, en passant de la demeure originale à un véritable complexe hôtelier comprenant 64 chambres et suites. Membre *Swiss Deluxe* et *Leading Hotels of the World*, cet hôtel au style singulier mêle avec brio l'ancien et le nouveau dans des espaces nuit élégants, offrant des vues uniques sur le Léman. Un panorama somptueux qui se laisse aussi découvrir au sein de l'espace spa, sur un transat au bord de la piscine chauffée.

Dans l'assiette, les convives auront le choix parmi une variété d'options gastronomiques telle que la table du Patio, récompensée par 14 points au Gault & Millau, qui fait la part belle aux plats traditionnels de brasserie. Salades, pièces de bœuf, pâtes et poissons locaux, sans oublier une offre végétarienne et quelques

mets asiatiques sont autant de choix à la carte. Le dimanche, le Patio se transforme en un spot gourmand et propose un *brunch* copieux, servi sous la forme d'un buffet. Pour un apéritif convivial, le Mirador Lounge présente une belle sélection de vins, cocktails et bouchées à partager au coin du feu, ou à l'extérieur en été. La terrasse dispose également de cabines à fondue disponibles à l'année, en partenariat avec Destination Gstaad.

Le Trianon, repaire des fins gastronomes

Il ne manquait plus qu'une table gastronomique pour compléter l'offre du Mirador et satisfaire les palais aiguisés. C'est chose faite alors que le Trianon ouvre officiellement ses portes pour faire découvrir à ses hôtes un espace intimiste au style classique. Un restaurant sur deux niveaux et seulement 30 couverts dispersés çà et là, dans un cadre élégant mêlant lustres en fonte, mobilier en chêne et tableaux d'artistes. Un attrait pour l'art qui se remarque aussi sur la colonne centrale, habillée d'une fresque végétale du peintre suisse Jérôme Rudin. C'est autant de couleurs que les convives pourront retrouver dans leurs assiettes, avec la cuisine bourgeoise contemporaine du Chef Thomas Perez, jusqu'à maintenant à la tête du Patio.

Pour cette nouvelle table, le Chef exécutif, accompagné du Chef du Trianon Pierre Simonin, ont imaginé ensemble une carte simple mais de caractère, composée de 4 entrées, 4 plats et 4 desserts. Au choix, raviole de langoustine, sauce crémeuse au foie gras ou turbot en vapeur d'anis, beurre blanc aux oursins, ou encore canette de Barbarie et pastilla de cuisse à la menthe, pour ne citer que quelques propositions. Une sélection de fromages bio est également disponible, à associer aux jolies propositions de vins locaux et d'ailleurs, avant de terminer sur une note sucrée de rhubarbe pochée à la vanille et à l'estragon ou une association citron-basilic dans une coque meringuée. A la carte ou en menu jusqu'à sept services, le chef Thomas Perez saura séduire les épicuriens par une cuisine élaborée, mettant à l'honneur les produits frais et de saison. Une expérience gastronomique singulière dont les convives pourront aussi profiter sur la terrasse panoramique, à l'aube des beaux jours. ■



Chemin de l'Hôtel Mirador 5 - 1801 Le Mont-Pèlerin
reservations@mirador.ch - Tél. +41 21 925 11 11
mirador.ch