

Japon et Chine, l'excellence sous un même toit

Au Shangri-La, deux chefs cuisiniers se donnent la réplique

Espace lumineux et clair, déco moderne faite sur-mesure: dès l'entrée du restaurant, le ton est donné. Ici les gastronomies chinoise et japonaise ont posé des quartiers délicats et raffinés dans un très beau décor sobre et chic qui repose les yeux. Le nouveau restaurant du couple Julia et Stéphane Lai dont l'enseigne à Bussigny a fait le bonheur d'une clientèle ravie et fidèle durant 20 ans, porte haut les couleurs des deux cuisines. Chacune d'entre elles ayant son propre chef. Une garantie d'excellence à laquelle les propriétaires tenaient.

Sushis et canard laqué

Côté Japon, le Sushimaster Hayato Sugimoto, chef reconnu, notamment au restaurant japonais du Beau-Rivage Palace où il a officié précédemment, confectionne sous nos yeux et à la minute, des sushis et sashimis à l'incomparable fraîcheur. Côté Chine, le chef Ding Lin qui suit les maîtres des lieux depuis leurs débuts, propose une cuisine chinoise raffinée et délicate, aux saveurs inédites et exotiques se déclinant dans plus de 60 plats goûteux et surprenants. Chaque jour, deux menus chinois et deux menus japonais sont proposés à midi, et le soir, un menu de dégustation permet de dé-



Ding Lin pour la Chine et Sushimaster Hayato Sugimoto pour le Japon: au Shangri-La, chaque cuisine a son chef.

couvrir les spécialités de la maison. Au service, en chef d'orchestre bienveillant et très accueillant, le manager de salle Lim Chee Fatt, ancien complice du grand chef japonais, reçoit chaque convive avec simplicité et chaleur.

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir, et samedi soir. Transports publics à proximité immédiate. Grands parkings extérieur (30 places gratuites) et intérieur (120 places).



香格里拉大飯店
Shangri-La Restaurant
www.shangrila-lausanne.ch

World Trade Center
Av. Gratta-Paille 2
1018 Lausanne
Tél. 021 641 1888