



Sole de la mer du Nord-Royal Belgian Caviar-Morilles.

## Le paradis, c'est ici!

NATACHA DE SANTIGNAC

**Situé à Randogne, le restaurant Le Rawyl, à l'atmosphère chaleureuse, (orchestrée par Hamo Interiors), et au personnel accueillant, vous ravira l'âme. Alors, suivez les conseils du Gault et Millau qui a élu le restaurant Découverte romande 2019!**

La cuisine de Bert de Rycker, composée avec soin, sincérité et délicatesse vous offre un voyage aux accents d'ailleurs: truffe noire du Périgord, chair de crabe «pattes bleues», pigeon d'Anjou, skrei. Mais elle inclut aussi les produits du terroir: œufs de Randogne, chocolat de David de *L'Instant Chocolat*, moutarde de Severy.

### L'harmonie des ingrédients

Guidé par son amour viscéral de la bonne cuisine familiale et traditionnelle, Bert de Rycker vous présente une cuisine moderne, aux goûts tout aussi surprenants que raffinés. L'harmonie des ingrédients demeure essentielle et le Chef captive vos papilles avec trois ou quatre goûts par plat, s'assemblant à merveille. Il aime à dire: «*Un bon cuisinier doit tout connaître*», aussi est-ce lui qui prépare tous les mets depuis le snack de bienvenue, foie gras enrobé de maïs, le plat, un pigeon d'Anjou cuisson basse température, puis le dessert, un cheesecake au citron vert, par exemple.

Diab!e, j'allais oublier les salsifis! Que vos yeux se gardent de devenir gros! Les salsifis de Bert de Rycker, son plat signature, d'un raffinement non pareil, vous transporteront aussi loin qu'il est possible de voyager au pays des sensations culinaires. Frissons, plaisirs, émotions à chaque bouchée! Alors, bon voyage! ■

**Situated in Randogne, the Le Rawyl restaurant, with its warm atmosphere, (orchestrated by Hamo Interiors), and its welcoming staff, will enchant your soul. So, follow the advice of Gault & Millau, who nominated the restaurant as the Découverte Romande 2019!**

Bert de Rycker's cuisine, created with care, sincerity and delicacy, takes you on a journey of accents from abroad: black truffles from Périgord, "Pattes Bleues" crabmeat, Anjou pigeon, skrei. But it also includes local produce: eggs from Randogne, David's chocolate from *L'Instant Chocolat*, Severy mustard.

### The harmony of the ingredients

Guided by his deep devotion to good traditional family cooking, Bert de Rycker offers you a modern cuisine, with tastes that are as surprising as they are refined. The harmony of the ingredients remains essential and the Chef captivates your taste buds with three or four marvellously assembled tastes per dish. He likes to say: "*A good cook must know everything*", therefore he prepares all the food himself from the welcoming snack, maize coated foie gras, the main dish, slow cooked Anjou pigeon, then the dessert, lime cheesecake, for example.

Goodness me, I was about to forget the salsifis! Don't open your eyes too wide! Bert de Rycker's salsifis, his signature dish, of unbeaten refinement, will transport you as far as it is possible to travel to the lands of culinary sensations. Thrills, pleasure, emotions at each morsel! So, bon voyage! ■

[www.le-rawyl.ch](http://www.le-rawyl.ch)