

Restauration

L'Ecureuil, une bonne petite table comme on les aime

Publié le 04/02/2017 à 07h44

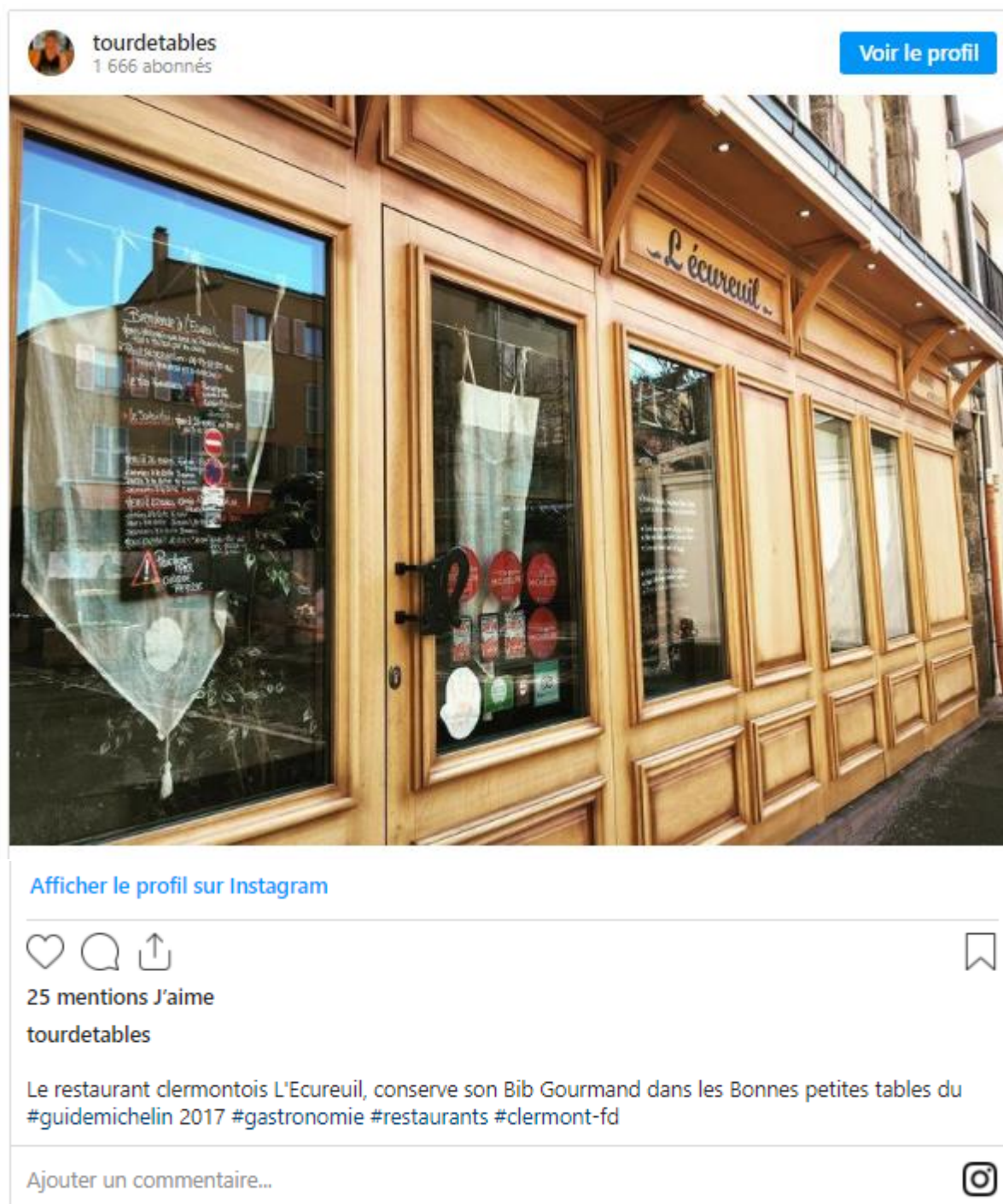


Benoît Piedpremier et son épouse Monika comptent une clientèle fidèle depuis l'ouverture de leur restaurant à Clermont. Celui-ci fait partie de la sélection 2017 des Bonnes petites tables du guide

Michelin. © MARQUET Frédéric

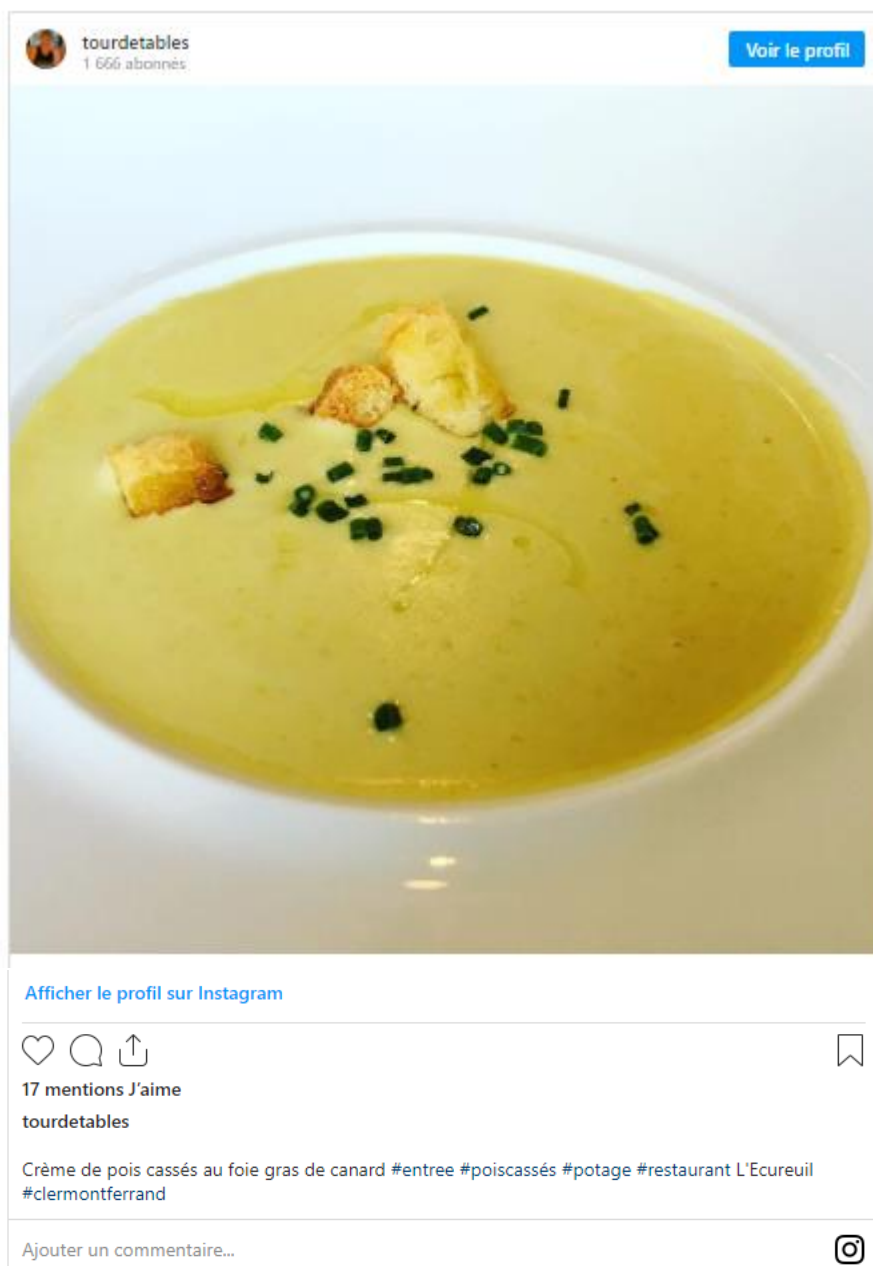
Quoi de neuf côté restos à Clermont-Ferrand ? Chaque semaine, on vous fait découvrir une nouvelle adresse. Aujourd'hui, direction L'Ecureuil, qui fait partie cette année encore des Bonnes petites tables du guide Michelin.

Le lieu. A deux pas de la cité judiciaire, voilà une bonne petite table comme on les aime, aussi discrète que courue – il vaut toujours mieux réserver, surtout pour le déjeuner. Simplicité du cadre, déco dans un camaïeu de gris, avec aux murs et sur le comptoir des objets évoquant les travaux des champs et le jardin.



Le boss. Benoît Piedpremier est un chef qui a fait son apprentissage en Auvergne avant d'officialier dans des établissements gastronomiques : Le Royal Monceau, à Paris, puis L'Hostellerie Jérôme, dans les Alpes-Maritimes. Il a ouvert L'Écureuil avec son épouse Monika, en juin 2011. Le Michelin lui a attribué en 2013 un Bib Gourmand, conservé chaque année depuis.

L'esprit. L'Ecureuil est un restaurant sans tralala, où l'accueil est toujours chaleureux et le service attentionné. L'ambiance est presque familiale, la cuisine régulière, 100 % maison et de saison.



L'assiette. Le menu du midi est idéal pour découvrir la cuisine de Benoît Piedpremier. Et à moins de 14 euros le "complet" avec double ou triple choix de l'entrée au dessert, c'est un vrai bon plan !

Exemple des possibilités du moment : une crème de pois cassés au foie gras de canard pour commencer, un filet de poisson lentilles vertes aux câpres, et un clafoutis aux poires caramélisées pour terminer en douceurs.



tourdetables
1 666 abonnés

Voir le profil



[Afficher le profil sur Instagram](#)



15 mentions J'aime
tourdetables



Filet de mahi-mahi #lentilles vertes aux câpres #fish #platdujour #restaurant L'Écureuil #clermont-fd #instafood

Ajouter un commentaire...



What else ? Rien à rajouter, sinon l'envie de revenir pour explorer les menus du soir et tester le fameux risotto crémeux à la truffe ou l'escalope de ris de veau que le chef a "interdiction" formelle de retirer de la carte sous peine de provoquer le tollé des habitués.



tourdetables
1 666 abonnés

Voir le profil



[Afficher le profil sur Instagram](#)



21 mentions J'aime

tourdetables

Faisselle coulis de #framboises #dessert du jour #restaurant L'Ecreuil #clermontferrand #cheese #raspberry #instafood

[afficher tous les commentaires](#)

Ajouter un commentaire...



L'addition. Elle ne vous assommera pas : 9,90 € le plat du jour et 13,90 € la formule complète au déjeuner (du lundi au vendredi). Menus à 26 € et à 42 euros le soir. Vins au verre de 3,50 € à 7 €.

Catherine Jutier

Où et quand ? L'Ecreuil, 16 rue Saint-Adjutor à Clermont-Ferrand. Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le dimanche. Tél.04.73.37.83.86.