

NOUVEAU

Tour de Tables

Clermont-Ferrand

Cuisine française

Bistronomie

Gastronomie

Saveurs d'ailleurs

Sur le pouce

Les bons plans
viande et vegan



Plus de **150**
adresses

testées et approuvées
par nos journalistes
Catherine Jutier et Marion Chavot



 **la montagne**

Le 62

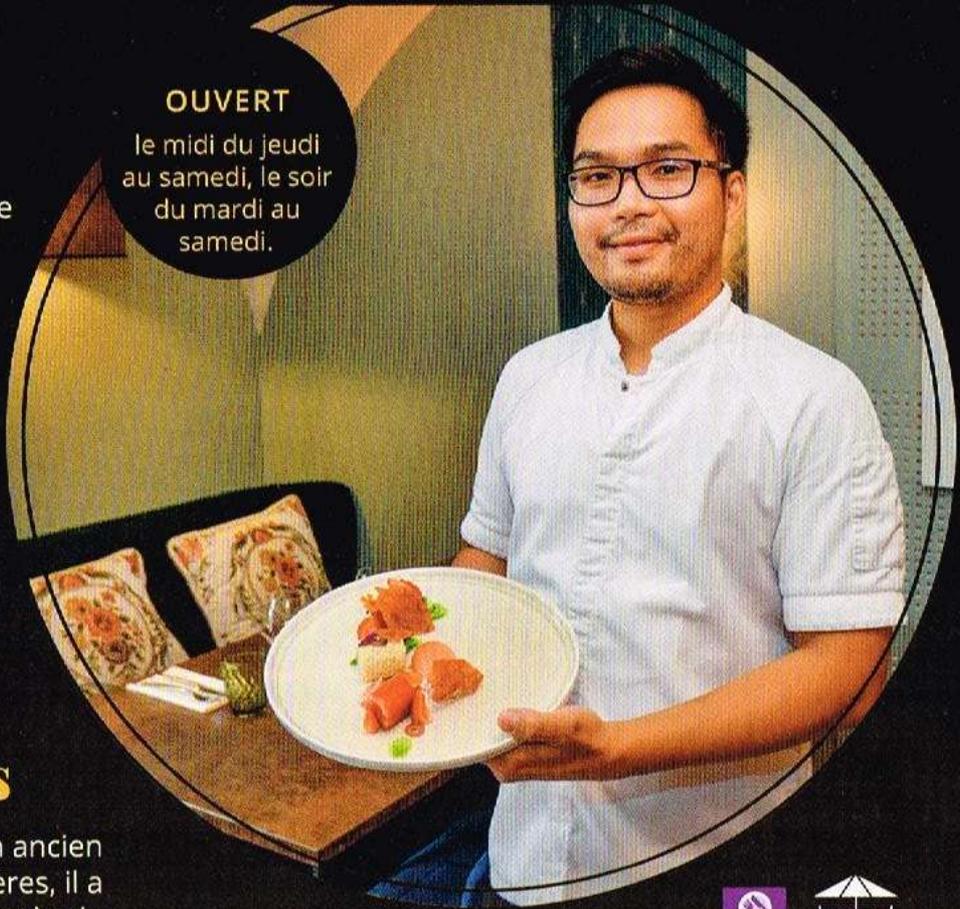
62, rue Fontgèze à Clermont-Ferrand - 04.73.36.18.49 - restaurantle62clermont.fr

Le lieu

Rue Fontgèze, le nombre de restaurants n'a d'égal que la diversité des cuisines proposées ! Le 62 est arrivé il y a trois ans. Son décor est celui d'un bistrot contemporain, murs vert amande, tables miel et chaises de couleur, avec à l'arrière, une belle et tranquille terrasse ombragée.

OUVERT

le midi du jeudi
au samedi, le soir
du mardi au
samedi.



Les patrons

Manh Ha Doan est un ancien élève du lycée de Chamalières, il a fait son apprentissage auprès de Laurent Jury, à La Belle Meunière (floyat). Uyen Vu est sa compagne et associée ; elle est passée par le même établissement, filière BTS gestion hôtelière. Le couple a ouvert début 2022 une seconde adresse en centre-ville, Buumii, où l'on peut déguster de succulents banh mi (sandwichs vietnamiens)



La cuisine

On savoure ici une bistronomie non formatée, mariant dans des recettes étonnantes des produits locaux et de saveurs d'ailleurs, comme ces agrumes, ces épices et herbes aromatiques présentes dans la cuisine vietnamienne, clin d'oeil aux traditions culinaires du pays où le chef et sa compagne ont grandi. Dans l'assiette, c'est un festival de couleurs et de saveurs, de textures aussi. Pas de plat signature ici, le chef tient à laisser libre court à sa créativité en proposant de nouvelles recettes à chaque changement de carte. Nous on s'est régalé d'un poulpe au court bouillon, pistou coriandre basilic accompagné d'un taboulé aux légumes du soleil et d'un parfait glacé kalamansi/verveine.



Les desserts pour leur originalité et leur légèreté

L'ADDITION

Menus déjeuner 16,50 € et 18,90 € (jeudi et vendredi midi).

Menus à 35 € et 47 €.

