

L'OSTAL

EMMANUEL HEBRARD

Si un Chef devait démontrer comment décliner à l'envi les saveurs du Vertessens, c'était bien lui ! Emmanuel Hébrard, qui a laissé son étoile bourguignonne pour revenir sur ses terres natales, a fait le choix de mettre son talent et sa créativité au service du terroir pour une cuisine locale réinventée.

« Cuisinier de cœur, je suis né en Auvergne, j'y ai grandi. Elle a fait de moi ce que je suis aujourd'hui et elle se ressent dans ma cuisine ; simple, honnête, humble... Au fur et à mesure des années passées auprès de chefs comme Edouard Loubet, Patrick Henrroux, Anne-Sophie Pic et Stéphane Raimbault, ou en Bourgogne où j'ai connu ma première place de chef de cuisine et la première étoile avec mon équipe, revenir en Auvergne était pour moi devenu une évidence... Quelque chose se passait là-bas, il fallait qu'on en fasse partie ! »

www.lostal-restaurant.fr



- Lycée hôtelier de Chamalières
- Anne Sophie Pic à Valence, 1999 à 2001
- La Pyramide à Vienne chez Patrick Henrroux, 2001 à 2003
- Le Moulin de tourmarin à Tourmarin chez Edouard Loubet, de 2003 à 2005
- L'Oasis à Mandelieu La Napoule chez Stéphane Raimbault, 2005 à 2007
- L'Abbaye de la Bussière, 2007 à 2016, Chef de cuisine 1 étoile Michelin
- L'Ostal depuis le 3 février 2016

L'OSTAL :

16 rue Claussmann
63000 Clermont-Ferrand

04 73 27 77 86
contact@lostal-restaurant.fr



MENU VERTESSENS

- Spaghetti de betteraves chiogga déglacées au Vertessens, jambon de cochon de la maison Laborie et vieux cantal •
- Truite Fario de la pisciculture du château de Saint-Genest l'Enfant cuite vapeur, étuvée de choux nouveaux au lard paysan, émulsion de Vertessens infusée aux fleurs de sureau •
- Suprême de poulet fermier d'Auvergne rôti, haricots verts, pommes noisettes, sucs de cuisson déglacés au Vertessens •
- Fourme d'Ambert fermière, confit de Vertessens, tuile aux céréales •
- Sorbet parfumé au Vertessens, raisins de Corinthe, vieux Marc d'Auvergne •
- Crème légère à l'amande, biscuit progrès, granité groseilles, Vertessens •

COCKTAIL

Jus de framboise, liqueur de verveine, Vertessens, vin blanc pétillant



L'OSTAL
CUISINE VOLCANIQUE