

« Bienvenue »
au Restaurant
La Barrière de Clichy

La cuisine est un moment de partage et de passion...
Une « pause détente » nécessaire au bien-être de chacun !
Bonne dégustation à vous.

Le Chef Jérôme Gutbrod

Notre devise :

Choisissez un métier que vous aimez et vous n'aurez pas à travailler un seul jour de votre vie.

Confucius

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

Menu Affaire * : 35 - Automne 2024 -

Menu Détente * : 44

« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

« Entrée + Plat et Dessert »

-> En 2 services

-> En 3 services

Entrées *

Fraîcheur de bar, vinaigrette aux agrumes, billes de citron et graines de grenade	16
Œuf parfait sur pâtes fregola sarda, crème de champignons et éclats de noisettes torréfiées	14
Velouté de potimarron aux châtaignes, chips d'oignons émincés frits et pignons de pin	13

Plats *

Saumon rôti, sauce beurre blanc et wok de fenouil aux pétales de coriandre fraîche	26
Tranche de gigot d'agneau au citron, riz basmati parfumé et mousseline de butternut	24
Panais et poêlée de champignons des bois sur pâtes langues d'oiseau au lait de coco et curry	22

Desserts *

Carpaccio de figes au gingembre et crème légère à la vanille de Madagascar	14
Brownie au chocolat noir, insert caramel au beurre salé, éclats de noisettes	13
Mousse onctueuse de crème de marrons, sésames au yuzu et cerneaux de noix caramélisées	12
Assortiment de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun, confiture de figes violettes	17

Spécialités du Chef :

Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	37
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	36
Velouté chaud de légumes et son infusion au pistou et paprika, quelques pétales de coriandre	22

Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	48
Homard entier décortiqué et rôti au basilic et à l'huile d'olive, sur un lit de légumes	53
Le poisson du jour selon l'arrivage quotidien du Marché de Rungis	42
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria à la truffe	54
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	45

Desserts à La Carte

Cookidôme aux éclats de chocolat noir et cerneaux de noix sur caramel au beurre salé	14
Café gourmand : figes au gingembre, mousse de crème de marrons et fruits frais	15
Assortiment de trois boules de sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	14
Tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » et caramel au beurre salé (cuisson : <u>30 minutes</u>)	17

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -

Nos Menus Dégustation en 4 étapes :

Menu Découverte : 63

Ce menu dégustation change « tous les jours » selon nos achats au marché de Rungis.
Il se savoure en 4 étapes : une entrée, un mi-chemin, un plat et un dessert.

Menu Signature : 79

Ce menu « tout homard » vous invite à une déclinaison du produit, comme j'aime le préparer :

- Salade de homard basse température au basilic fraîchement haché
- La cassolette de homard infusée au safran « La Barrière de Clichy »
- Tulipe de homard en fricassée sur un lit de légumes
- Légèreté de fruits frais de saison et son sorbet minute

Tarifs des Menus : Hors Boissons

La passion de ce beau métier est le maître mot qui conditionne notre quotidien.

La provenance de nos produits est fournie en direct du marché de Rungis.

Le « Fait Maison », réalisé dans le respect de l'art culinaire...

Je vous souhaite un agréable moment.

Le Chef Jérôme Gutbrod

@RestaurantLaBarriereDeClichy @labarriereDECLICHY labarriereDECLICHY.com
Tél : 01 47 37 05 18 e-mail : barriereDECLICHY@gmail.com

- Service midi & soir du Lundi au Vendredi -
de 11h00 à 14h00 et de 18h à 21h30 (dernière prise de commande en cuisine.)