

« 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* : 32 - Automne 2022 - Menu Détente* : 41
- Entrée + Plat ou Plat + Dessert - - Entrée + Plat + Dessert -

Entrées*

Lentilles vertes infusées à la lavande et oignons blancs, effiloché de saumon fumé au poivre de Penja	19
Lamelles de bar rôties sur une sauce au safran et billes de fregola sarda, en provenance de Sardaigne	20
Salade d'aiguillettes de poulet sur endives croquantes et quinoa, quelques châtaignes	18
Gratiné aux poireaux et parmesan délicat coulis en duo de céleri branche et tomate	17

Plats*

Cabillaud accompagné d'un risotto crémeux au parmesan et basilic, aneth et tuile à l'encre de seiche	27
Filet de lieu noir sur haricots coco et touche de purée de potimarron et carottes	24
Pavé de veau servi avec une sauce au foie gras, champignons et gratin dauphinois	30
Linguines infusées au Cognac Delamain X.O, parmesan et « crème secrète » du Chef	26

Desserts*

Poire conférence pochée au citron et glace savoureuse à la lavande, sirop de violette	16
Verrine de mousse au chocolat à rendre gaga sur un caramel au beurre salé et éclats de noisettes	15
Crème brûlée au Cointreau, sucre roux et vanille de Madagascar	17
Assiette de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun et confiture de figues violettes	18

Spécialités du Chef : Entrées à La Carte

Salade de homard rôti à l'huile d'olive et basilic fraîchement haché, daikon cress	33
Foie gras de canard en terrine au paprika et Cognac Delamain, toasts au pain complet	30
Foie gras de canard chaud poêlé, dressé sur une réduction de vinaigre balsamique	38
Velouté chaud de légumes, pistou et pétales de coriandre fraîche	20

Plats à La Carte

La cassolette de homard « La Barrière de Clichy » infusée au safran, et ses légumes	44
Homard entier rôti au basilic et à l'huile d'olive sur un lit de légumes	49
Le poisson du jour selon l'arrivage de Rungis	38
Filet de bœuf aux morilles, et purée maison de pommes de terre agria	45
Linguines, « crème secrète » du Chef et quenelle de condiment à la truffe blanche 15%	40

Desserts à La Carte

Café gourmand : segments d'agrumes, poire au caramel et mousse au chocolat	16
Trois sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme	17
La tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » (cuisson : <u>25 minutes</u>)	18

- 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 22H00 (dernière prise de commande en cuisine.)