

- Bienvenue à La Barrière de Clichy -
& aux Jeux Olympiques de Paris 2024

Menu Affaire : - Été 2024 -

« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

→ En 2 services

Menu Détente :

« Entrée + Plat et Dessert »

→ En 3 services

Entrées *

Tartare de saumon infusé au jus de citron et basilic, coiffé de cheveux d'ange au paprika et curcuma
Brésola finement tranchée et son mesclun, filet d'huile de noix et copeaux de parmesan
Carpaccio de poivrons rouges marinés à l'huile d'olive et fine tapenade d'olives noires

Plats *

Filet de bar au citrus et son élégant duo de purée de chou rouge et pommes de terre agria
Poulette tendre rôtie au paprika, sauce à l'échalote et tagliatelles saupoudrées de daikon cress
Billes de pâtes fregola sarda et crème infusée au basilic accompagnées d'une jetée de légumes

Desserts *

Ananas poêlé et caramélisé au rhum brun, crème onctueuse au citron et son émietté de spéculoos
Crème brûlée aux griottes si savoureuses et grains de vanille Bourbon Bio de Madagascar
Mousse légère au chocolat noir, éclats de noisettes torréfiées et doux sirop de cerises amarena
Assortiment de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun, confiture de figes violettes

Spécialités du Chef :

Entrées à La Carte

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

Plats à La Carte

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

Desserts à La Carte

Cookidôme aux éclats de chocolat noir et cerneaux de noix sur caramel au beurre salé
Café gourmand : ananas poêlé, crème onctueuse au citron et cookidôme au chocolat
Assortiment de trois boules de sorbets maison selon l'humeur du Chef Jérôme
Tarte fine aux pommes « La Barrière de Clichy » et caramel au beurre salé (cuisson : 30 minutes)