

« 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 -

Le Menu Affaire et le Menu Détente changent à chaque saison

Menu Affaire * : 35 - Printemps 2024 -

« Entrée + Plat » ou « Plat + Dessert »

→ En 2 services

Menu Détente * : 44

« Entrée + Plat et Dessert »

→ En 3 services

Entrées *

Crevettes roses sur une légère mayonnaise détendue au pamplemousse rose, émietté aux herbes	16
Tataki de bœuf au fromage bleu et cubes d'ananas, fleur de radis roses et graines de courge	14
Trofie au pesto et haricots verts au citron, quelques rondelles de roseval et pétales de basilic	13

Plats *

Tendresse de cabillaud sur une duxelles de champignons, filet d'huile de noix et sel de Noirmoutier	26
Daube de bœuf aux carottes cuisson basse température, pipe rigate saupoudrées de pétales de roses	24
Assiette végétale aux légumes de printemps et quinoa au curcuma, compotée de tomates aux olives	22

Desserts *

Verrine de mousse au praliné sur caramel au beurre salé, riz soufflé et ses éclats de noisettes	14
Crème brûlée au Cointreau infusée de sa si savoureuse vanille de Madagascar	13
Fraîcheur de dés d'ananas infusés au thé vert et à la verveine, doux sirop à la violette	12
Assortiment de trois fromages affinés accompagnés d'un mesclun, confiture de figues 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'arrivée 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 : segments de fruits frais, mousse praliné et cookidôme au chocolat	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.)