



Rechercher

Google Recherche OK

- Paris
- Ile-de-France
- Régions
- Annuaire

S'informer

- L'actualité
- Les découvertes
- Portraits de chefs
- Manifestations

Sélections

- Quartiers de Paris
- Thèmes
- 24h/24h
- Spécialités

Critiques

- Super Bien!
- Trop Naze...
- Un peu, Beaucoup...
- Avis de Critiques

Magazine

- Voyages
- Cigares
- Vins
- Café
- Shopping

Contacts

- LesRestos.com
- Guide restaurants
- Référencement
- Nos Partenaires
- Les liens

Service Groupe

Une soirée d'entreprise ou entre amis à organiser ? Notre service groupes s'occupe de tout. Faire une demande

Restaurant Paris

Cuisine italienne, thaï, française...
trouvez un restaurant Paris adapté à vos envies sur le guide Best Restaurant Paris, référence en la matière.

Accueil

Shopping

Voyages

Vins

Cigares

Boire

Beaux Livres

Article précédent

A la Folie...



Le Clarisse - 75007

Par Alain Fusion

Le restaurant **LE CLARISSE** a été repris le 17 février 2011 par **Jean Philippe Pluvinet** avec en cuisine le chef **Sadaki Kajiwara**, à la suite d'Olivier Maria et du chef Arnaud Mene arrivés en août 2007.

Le chef propose une gastronomie de tradition française avec quelques touches japonisantes. Il a travaillé *A Bon Accueil*, *Chez les Anges* et au *Cercle du 17eme*.

La carte annonce le tataki de saumon avec mousseline d'avocat et tomate confite, le délicat carpaccio de langoustines de Loctudy et gelée de ponzu, les ravioles de queue de boeuf légumes de printemps et une touche de gingembre, le filet de boeuf de Coutancie en panure de sésame et grenailles de Noirmoutier, la remarquable poulette de Bresse en deux services : les cuisse en ravioles revenues aux champignons dans un bouillon de citronnelle et les blancs au foie gras en farce d'un chou et petits dés de mangue rôtie, le mille feuille de



filet de turbot au beurre yuzu avec blettes confites et poitrine de cochon fermier, ou le pavé de cabillaud et poêlée d'épinard sautés.

Pour le dessert, on se laisse tenter par le savoureux cheesecake à la banane caramel légèrement salé de sucre brun d'Okinawa, le mi-cuit au chocolat avec une glace vanille Bourbon au gingembre, ou la douceur glacée à la mangue et liqueur de coco.

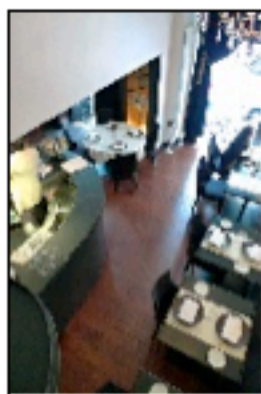
Chaque plat ou dessert peut s'accompagner d'une proposition de verre de vin ou de saké en harmonie avec les mets.

La décoration raffinée, le mobilier confortable, le grande banquette et l'éclairage soigné sont du meilleur effet. La loggia de l'étage permet de s'isoler.



L'accueil charmant et le service délicieux font plaisir. Ce restaurant est un vrai coup de coeur, le raffinement de la cuisine, l'excellence des plats, l'harmonie entre mets et vins, l'élégante modestie chic du lieu et la simplicité de l'accueil permettent de passer un très moment à table.

Le menu à 35 C est servi midi et soir.
A la carte compter environ de 50 à 75 C.



Service de 12h à 14h30 et de 19h30 jusqu'à 22h15.
Fermé samedi midi et dimanche.

Photos: 1 : La salle du restaurant - 2 : Le carpaccio de langoustines de Loctudy et gelée de ponzu - 3 : La poulette de Bresse : les blancs au foie gras en farce d'un chou et petits dés de mangue rôtie - 4 : Le cheesecake à la banane caramel légèrement salé de sucre brun d'Okinawa - 5 : Vue de la loggia.

Le Clarisse
29, rue Surcouf - 75007 Paris

Tel : 01 45 50 11 10