



LE CHIBERT

restaurant avec Guy Savoy

L'HUITRADE

L'EQUIPE

Le chef : Stéphane Laruelle



© DR

Après l'école hôtelière, Stéphane Laruelle fait l'Ecole Supérieure de Cuisine Ferrandi puis intègre successivement les restaurants Faugeron, Crillon et Grand Véfour comme commis de cuisine. Il présente alors sa candidature à Guy Savoy, qui le prend rue Troyon puis l'envoie comme chef de partie dans son restaurant Le Cap Vernet, puis à La Butte Chaillot, où il sera chef pendant sept ans. Depuis 2007, il est le chef du Chiberta.

« Je suis heureux de suivre Guy Savoy car il est un bon guide, tant en ce qui concerne sa façon de voir en termes culinaires (l'important, ce sont la cuisson et les accompagnements) qu'en ce qui concerne sa manière de conduire les équipes où le principe de solidarité domine. Au Chiberta, je travaille avec l'esprit Guy Savoy, en m'adaptant au positionnement du restaurant. »

Le directeur associé : Thierry Belin



© Nadine Rodd

Après l'école hôtelière, Thierry Belin part à Londres comme commis de salle au Savoy (prémonitoire ?!). Il rentre en France un an et demi plus tard et poursuit son parcours au sein de plusieurs restaurants, dont celui de l'hôtel Martinez à Cannes, puis celui du Bristol à Paris. Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé.

« J'ai choisi le métier de la salle pour le contact avec les convives. Au Chiberta, je me sens bien car les convives y sont « chouchoutés ». J'ai été conquis par cette démarche qui consiste à offrir de nombreux petits plats en plus ; je n'avais vu cela nulle part ailleurs. »

UN RESTAURANT AVEC GUY SAVOY A DEUX PAS DE L'ETOILE

En 2004, Guy Savoy a installé une équipe à quelques pas de l'Etoile et des Champs-Élysées. Une telle situation géographique appelait nécessairement à l'intervention de son complice, Jean-Michel Wilmotte, pour donner au Chiberta ses allures de club informel.

De la très cosy Cœnothèque à l'imposant Carré-Comptoir, en passant par deux confortables salons, les murs sont habillés de bouteilles et d'œuvres d'art de Bertrand Lavier et Gérard Traquandi. L'atmosphère est chaleureuse et la flexibilité des salons permet une adaptation originale pour des déjeuners d'affaires, dîners à thème, cocktails-dînatatoires ou encore petits-déjeuners personnalisés.

Aux mains d'une équipe à l'esprit Guy Savoy, dirigée par son associé Thierry Belin et en cuisine par Stéphane Laruelle, Le Chiberta recèle des trésors d'imagination, aussi bien dans le choix de ses vins que dans la création de ses plats.

Le Carré-Comptoir du Chiberta accueille « L'Huîtrade », véritable relais des ostréiculteurs, où l'on peut déguster toute l'année des huîtres élevées par les plus grands producteurs de France. On les goûte « nature » ou préparées selon les recettes « Maison ».



© Henri Saromsky

LE CHIBERTA

3, rue Arsène Houssaye, 75008 Paris

Tel : +33 (0)1 53 53 42 00 - chiberta@guysavoy.com - www.lechiberta.com

Ouverture tous les jours sauf le samedi au déjeuner et le dimanche.
Accueil de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 23h00 du lundi au vendredi.

Le samedi, accueil de 19h00 à 23h30.

Salons privés – Privatisation possible – Service Voiturier - Climatisation

LA CARTE *

Les Entrées

Crème d'artichaut à la truffe d'automne, tartine truffée	52 €
Saumon façon « gravlax » en tartare, panna cotta de brocolis, chantilly iodée	32 €
Marbré de foie gras de canard et céleri fondant, marmelade de coings et au poivre Timut	38 €
Huîtres Gillardeau n°2 en trois préparations et trois « crues » d'huîtres en vapeur froide	35 €

Les Poissons

Sole de Noirmoutier, saumon Label Rouge et langoustine en navarin au Noilly Prat	52 €
Turbot des côtes normandes poché à la citronnelle, spaghetti à l'encre de seiche, bouillon au lait de coco	52 €
Filet de daurade royale à la plancha fine chapelure « toutes saveurs », risotto aux noix de Cajou et topinambour	39 €

Les Viandes

Filet de canette de Challans rôtie, texture de navets caramélisés au jus de cassis, figue confite	42 €
Noix de ris de veau laqué à la truffe d'automne, fricassée de champignons sauvages, purée truffée	65 €
Filet de bœuf charolais, escalope de foie de gras de canard poêlé, confit d'échalote-châtaigne-tétragone et pommes noisette, sauce poivre	52 €

Les Fromages

Sainte-Maure de Touraine, gelée d'orange au pain d'épices	19 €
Brie de Meaux, mascarpone-truffe	21 €
Comté 18 mois, compote de pommes au poivre long	19 €

Les Desserts

Brioche « Goût de Brioche » en préparation saisonnière	19 €
Terrine d'orange et pamplemousse, tuile au thé earl grey	19 €
Figues de Solliès au jus de framboise, blanc-manger au poivre de Sancho	20 €
La pomme Royale Gala pochée, spéculos, mousse de lait, sorbet Syrah	20 €
Chocolat lacté, fraîcheur mentholée	22 €

*au 9 novembre 2016

LES MENUS

Menu Déjeuner à 49 €

Au choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

Menu Dégustation 110 € (hors boisson)

Amuse-bouche – 1 entrée – 2 plats – Fromage – Pré-dessert – Dessert

Menu Dégustation avec accord Mets et Vins 165 €



© Henri Saromsky

L'HUÎTRADE

AVEC GUY SAVOY

Les Huîtres de L'Huîtrade

8 « Ronce » - David Hervé n° 3	26 €
8 Isigny de chez Taillepieud n° 2	38 €
8 Famille Gillardeau, spéciale n° 2	42 €
8 Yvon Madec, spéciale n° 3	26 €
8 « Papillons » Famille Gillardeau n° 5	22 €
Huîtres Gillardeau n°2 en trois préparations et trois « crues » d'huîtres en vapeur froide	35 €
La tartine des Abers	14 €
Le « Grand huître »	38 €

Menu spécial Huîtrade à 68 €

La tartine des Abers

Huîtres Gillardeau n°2 en trois préparations

Dégustation de « huit huîtres »

Brioche « Goût de Brioche » en préparation saisonnière



© DR



© Henri Saromsky



www.lechiberta.com



Restaurant Le Chiberta



@GuySavoy



Guy Savoy

