

LE CHIBERTA

3, rue Arsène Houssaye 75008 Paris
Tel : 33 (0)1 53 53 42 00
lechiberta@lechiberta.com
www.lechiberta.com

Quelques plats fétiches

Le végétal au pot-au-feu, huîtres et moelle
Le foie gras à la cire d'abeille, safran et thym
Le ris de veau au sautoir, sèche et pil pil

Les menus

Menu Déjeuner à 68 € : Entrée + plat + dessert
Menu Découverte à 135 € (hors boisson)
Menu Identité à 185 € (hors boisson) uniquement au dîner
Accord Mets et Vins "Découverte" à 65 €
Accord Mets et Vins "Identité" à 140 €

Capacité

85 couverts, 100 couverts en cocktail-dînatoire

Les salons

Salons privés de 8 à 42 couverts / Possibilité de privatiser le restaurant.
Organisation de petits-déjeuners à partir de 12 couverts.
Accès wifi, téléviseur connecté grand écran.

Les plats et menu à emporter

Un menu au choix à 68 € ou deux plats, renouvelés régulièrement.
Notre sélection de vins et champagnes en accompagnement.
Commande sur notre site internet la veille au plus tard.



Foie gras de canard à la cire d'abeille



Le chef : Clément Leroy

Clément Leroy a grandi bercé par le rythme des cueillettes, de la pêche et de la chasse. Son père boucher-charcutier a éduqué ses papilles. Le CAP de cuisine en poche, Clément décroche ses premiers postes chez Laurent, Taillevent et Lasserre, restaurants parisiens mythiques.

Mais c'est Guy Savoy qui a marqué sa vie de cuisinier et d'homme : douze ans de collaboration loyale et de transmission précieuse dans les établissements de celui-ci. Puis, de l'Auberge du Jeu de Paume à Chantilly au The Square à Londres, Clément affirme sa signature culinaire, avec notamment des plats tels que : « le végétal en pot-au-feu, huître et moelle » ou encore « le ris de veau au sautoir, seiche et pil pil ».

La pandémie marque le début d'une nouvelle étape de vie. De retour dans sa Drôme natale, main dans la main avec son frère, il se lance dans l'élevage de bœuf Angus.

En 2024, le voilà de retour à Paris, il reprend la maison de son mentor Guy Savoy. Au Chiberta, Clément Leroy signe une partition de la grande tradition française, sublimée et inscrite dans l'air du temps : plats de partage, sauces gourmandes, cuissons précises et goûts francs.

Le directeur associé : Thierry Belin, un parcours ponctué par l'amour de la restauration et de la convivialité

Après avoir obtenu son diplôme de l'école hôtelière et terminé son service militaire, Thierry Belin part pour Londres où il débute sa carrière en tant que commis de salle au prestigieux restaurant gastronomique de l'Hôtel Savoy. Ce premier pas dans l'univers de la gastronomie londonienne s'avère prémonitoire puisqu'il le mènera tout droit vers de nouvelles réussites.

De retour en France un an et demi plus tard, Thierry Belin enchaîne les expériences au sein de restaurants renommés, tels que l'hôtel Martinez à Cannes et le Bristol à Paris. Il ne tarde pas à être remarqué.

Il est engagé en 2004 au Chiberta comme maître d'hôtel et en est devenu en 2015 le directeur associé. « J'ai toujours été attiré par le métier de la salle, car il me permet d'établir un lien privilégié avec les clients », confie Thierry Belin. « Au Chiberta, je suis particulièrement épanoui car nous accordons une attention toute particulière à chaque convive, en leur offrant une expérience culinaire exceptionnelle. L'idée de proposer de nombreux petits plats en plus est une véritable surprise pour nos clients, et c'est ce qui rend notre restaurant unique. »

Sous la direction de Thierry Belin, le Chiberta offre à ses hôtes un service élégant et une cuisine raffinée qui ravit les papilles gustatives les plus exigeantes.



© GeraldineMartens



Bar de ligne mariné aux algues



LE CHIBERTA

Déjeuner à partir de 12h00, dernière commande 14h30
du lundi au vendredi

Dîner à partir de 19h30,
dernière commande 22h30 du lundi au jeudi, 23h00 le vendredi
et de 19h00 à 23h00 le samedi

Voiturier

Climatisation

Parking : Friedland

Accès : Métro Charles de Gaulle-Etoile
