

Jérôme Ryon, Chef des cuisines
de l'Hôtel de la Cité, et sa brigade vous souhaitent
la bienvenue à La Barbacane

ENTREES FROIDES et CHAUDES

   Légumes d'hiver 40 €

En fricassée, cuisinés en barigoule, et ses toasts aux aromates, truffes Mélanosporum

 Foie gras de canard 42 €

Cuit au naturel, anguille fumée et une gelée de sangria, galanga, poire, une brioche tiède

 Huître N°3 42 €

De chez Tarbouriech, pulpe de pomme granny smith et fenouil, pain de seigle et beurre au cidre

Caviar Daurenki (15 gr) 48 €

De chez Petrossian, blanc d'œuf crémeux et jaune confit, marmelade de mandarine et crème d'Isigny, quelques blinis

POISSONS et CRUSTACES

Noix de Saint Jacques 44 €

Normandes poêlées, perles du Japon, croustillant et crème de bardes au crémant de Limoux

Pavé de Turbot 46 €

Sauvage grillé, pleurotes de pays, gnocchis d'artichaut et pomme de terre de pays de Sault, une hollandaise

 Homard Breton 66 €

Rôti au beurre demi-sel, concassé de châtaigne lié au parmesan, potimarron minute et marrons glacé, une crème légère

 Risotto Carnaroli 44 €

Aux girolles et truffes Borchii, lié au vieux parmesan, riz soufflé, sauce au vin jaune

 Plat bien être

 Les Incontournables de La Barbacane

 Plat végétarien

Notre pain est fait maison
Service et taxes compris

VIANDES et VOLAILLE

★ Filet de bœuf charolais 49 €

Au foie gras et joue de bœuf braisée, churros de pomme de terre aux oignons et truffe mélanosporum, légumes racines, une sauce Périgourdine

Pigeon de Bresse 46 €

Roti, petits pois cuisinés à la française, soubise d'oignon et cœur de sucrine, une émulsion fumée et son consommé réglisse

FROMAGES

Les fromages frais et affinés 18 €
des provinces de France

Les DESSERTS de Régis Chanel, Chef Pâtissier

Framboises 17 €

Fraîches et arlettes caramélisées, un crémeux vanille et fleur d'oranger, craquelin au sucre roux

Soufflé chaud 18 €

Réglisse, son sorbet fruits rouges et madeleine tiède

Chocolat Guanaja 17 €

Sur un brownie cacahuètes, une crème glacée caramel au beurre demi-sel

🦋 Fruits frais 15 €

Préparés par nos soins

Kumquat confit maison 17 €

Sur un baba « rigolo », une mousse amande et chantilly

🦋 Plat bien être

★ Les Incontournables de La Barbacane

🌿 Plat végétarien

Notre pain est fait maison

Service et taxes compris

Menu Barbacane

85 € hors boissons

Oursins de Galice et tartare de Saint Jacques normandes, crème de topinambour, céleri doré et pomme granny Smith, noix croquantes

Saint Pierre de petits bateaux, carottes nouvelles braisées et croustillantes, un jus au curcuma

Filet de canette des Dombes, oranges "sanguine", boule d'or et marmelade de kumquat, un jus chaud

Chariot de fromages frais et affinés de la fromagerie Bousquet

Mangues fraîche en gelée, une crème cheese cake sur un strudel aux éclats de noisettes



Nous sommes heureux de vous annoncer que nous sommes ouverts 7 jours sur 7.



PLAISIR ET DÉCOUVERTE

Le menu dégustation de Jérôme Ryon en 6 services, une sélection de vins de notre Sommelier Baptiste Ross-Bonneau

Par personne pour l'ensemble de la table
150 €

Si vous avez des allergies, n'hésitez pas à vous en référer à l'équipe de salle, tous les plats étant préparés sur place, nous trouverons une solution adaptée

Notre pain est fait maison

Service et taxes compris