

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 de printemps 40 €

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

 Foie gras de canard 42 €

Cuit au naturel, truite fumée et une gelée de fraise  
gariguette, galanga, et sa brioche maison

 Ormeaux Awabis 43 €

Rafraichis de zestes et gelée de citron, légumes cuits  
et crus de printemps, une vinaigrette et herbes  
fraîches

Caviar Oscietre (15 gr) 48 €

De chez Petrossian, blanc d'œuf crémeux et jaune  
confit, marmelade de pamplemousse rose, asperges  
vertes et crème d'Isigny, quelques blinis

Cuisses de grenouilles 45 €

Désossées, poêlées en persillade, cresson et ail noir,  
une crème légère à l'amaretto

## POISSONS et CRUSTACES

Saint Pierre 45 €

De petits bateaux, carottes nouvelles braisées et  
croustillantes, un jus au curcuma

Pavé de Barbu 46 €

Rôti au beurre demi-sel, champignons bruns aux  
crevettes grises, pulpe de fenouils et choux fleurs  
confits, une sauce à l'encre de seiche

 Homard Breton 62 €

Servi en cocotte lutée, maraichère de légumes,  
pommes de terre au beurre d'algue, une sauce  
Newburgh

 Risotto Carnaroli 42 €

Aux girolles, asperges et fèves, lié au chèvre sec de  
chez Combebelle, riz soufflé, truffes d'été et crème  
légère

 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 48 €

Au foie gras et joues de bœuf braisées, churros aux oignons et truffe aestivum, légumes de saison, une sauce Périgourdine

Pigeon de Bresse

46 €

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

Selle d'agneau 45€

Des Pyrénées, croustillant des pieds aux aromates, légumes d'un navarin printanier, un jus court et ail des ours

## FROMAGES

Les fromages frais et affinés  
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 de saison

## « Les Morilles et les asperges »

85 € hors boissons

Consommé de bœuf rafraîchi aux pointes et pulpe d'asperges vertes de pays, morilles confites au vin jaune et filet mariné, croutons et oignons

\*\*\*

Filet d'omble chevalier poêlé, mousseline à la verveine, asperge blanche « pays Cathare », coulis de morilles et beurre citronné

\*\*\*

Le veau de Dordogne, filet, ris, poitrine et joue, morille farcie et asperges vertes, un jus court

\*\*\*

Chariot de fromages frais et affinés de la fromagerie Bousquet

\*\*\*

Morilles poêlées au sucre muscovado, une crème légère et son streusel noix de pécan et glace vanille



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