

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
garigoulette, 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, beignets, cresson et
mousseline de pomme de terre, une crème légère à
l'amaretto et ail noir

POISSONS et CRUSTACES

Saint Pierre 45 €

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

Pavé de Barbu de ligne 47 €

Chapelure d'olives noires, artichaut violet farci, petite
mijotée aux fèves et pignons de pin, un jus barigoule

 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, haricots vert de pays, 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

Chevreau 45€

De chez Combebelle, le dos farci et le gigot poêlé, 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