

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'été 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 sangria, framboise, 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, pastèque rouge et citrons confits, crème d'Isigny, quelques blinis

Cuisses de grenouilles 45 €

Désossées, blanquette des mollets en persillade, les cuisses en tempura, mousseline de pomme de terre, tétragone, amandes fraîches 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 Turbot de ligne 52 €

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

 Langoustines 55 €

De Méditerranée rôties, velouté de brocolis, rhubarbe confite au crémant de Limoux, brandade des pincés, huile de crustacées maisons

 Risotto 42 €

Riz Arborio Aux girolles, aubergines et abricot du Roussillon frais et secs, lié au chèvre, riz soufflé, truffes d'été et crème de romarin

 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

Poularde de Bresse 46€

Les suprêmes farcis aux écrevisses, petit chou aux cuisses, blettes et pistaches, une sauce Nantua et jus de poulet

Côtes de veau 82€

de Dordogne poêlées pour deux personnes, pâtes fraîches maison aux tétragone et girolles, petites betteraves, un jus de veau au parfum des sous-bois

FROMAGES

Les fromages frais et affinés
des provinces de France

Les DESSERTS de Régis Chanel, Chef Pâtissier

Melon et cassis 17 €

Frais, marinés au vinaigre balsamique, son crémeux verveine sur une brioche toastée maison

Soufflé chaud 18 €

Réglisse, son sorbet fruits rouges et madeleine tiède

Abricot 17 €

Rôti au miel, un crémeux au chocolat Guanaja et amande sur un financier noix de pecan, une glace grué de cacao

🦋 Fruits frais 15 €

Préparés par nos soins

Fraises et rhubarbe 17 €

Autour de la fraise et rhubarbe confite, une pâte sablée, sa crème légère et son granité mara des bois

🦋 Plat bien être

★ Les Incontournables de La Barbacane

🌿 Plat végétarien

Notre pain est fait maison

Service et taxes compris

Menu Barbacane

« Le homard breton s'invite à la « Barbacane »
85 € hors boissons

La tête et les coudes, Consommé au safran de
Monsieur Sananes, tomates rubis farcies des coudes,
fenouils, citron et rouilles maison

Les pinces en tempura, fine salade de granny, cèleri
et Acha, sirop de vin jaune et sésame

La queue en cocote lutée, pommes de terre
grenaille, carottes fanes, giroles et verveine, une
sauce Newburgh

Chariot de fromages frais et affinés de la fromagerie
Bousquet

Cerises de pays en gelée, son financier pistache sur
un crémeux au kirsch de chez Cabanel, sorbet griotte

***Nous vous proposons de découvrir une sélection de vins
blancs complexes, riches, intenses, originaux pour marier
les différentes textures et saveurs du homard***

Selon Jérôme Ryon

À 35 € / personne



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