

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

 Langoustines 55 €

de méditerranée servis froides sur un velouté de  
courgette, fleur farcie de pincés, brandade à l'ail  
rose et huile de crustacé

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

Anchois de méditerranée 38 €

Marinés, tomates en pissalat, piperade et pommes de  
terre de Noirmoutier, une gelée de tomates  
légèrement vinaigrée

## POISSONS et CRUSTACES

Turbot de petit bateau 52 €

Grillé, tomates cœur de bœuf mentonnaise,  
marinade de légumes d'été au miel de romarin et  
herbes fraîches, fenouil confit et une vinaigrette  
citronnée

Loup de ligne 50 €

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

 Homard breton 68 €

servi en cocotte lutée, déclinaison de courgettes de  
pays, consommé à la verveine et baies rose

 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

Pêches et cassis 17 €

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

Soufflé chaud 18 €

Régilisse, 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

 Plat signature du chef

Notre pain est fait maison

Service et taxes compris

# Menu Barbacane

« Les tomates et courgettes de pays »

85 € hors boissons

Thon de méditerranée, mariné, en rilette et courgettes, mozzarella légère et foccacia maison, caramel de tomates

\*\*\*

Rouget de port la nouvelle juste raidi, courgette fleurs farci au pistou et pignons de pin, soupe de poisson safrané et tomate

\*\*\*

Pluma de cochon ibérique poêlée, caponata aux olives de Lucques et raisins, fleur de courgettes et tomates confites en tempura, jus de cochon

\*\*\*

Chariot de fromages frais et affinés de la fromagerie Bousquet

\*\*\*

Tomates confites en gelée d'été, une crème légère basilic sur un streusel pignon de pin et sorbet yuzu

***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