



*Fêtes de fin d'année au restaurant La Barbacane*  
*Christmas and New Year menus at the La Barbacane restaurant*

*L*e Chef des cuisines Jérôme Ryon, et son équipe  
Vous proposent de découvrir...

*T*he Head Chef, Jérôme Ryon, and his team  
propose you to discover...

---

*Réservations au 04 68 71 98 71 ou [h8613@accor.com](mailto:h8613@accor.com)*

**Restaurant Gastronomique La Barbacane  
Hôtel de la Cité - Cité Médiévale de Carcassonne  
Place Auguste Pierre Pont  
11000 Carcassonne**

Lundi 24 décembre 2018 / Monday 24 th December 2018

**M**enu du **R**éveillon de **N**oël

140€

**C**rème brûlée au foie gras, kumquat  
et pistache

🍷🍷🍷

**G**ambero rosso rôties, rafraîchies à la  
pomme granny Smith,  
gelée de betterave et grenade

🍷🍷🍷

**S**aint Pierre breton grillé, artichauts  
et citron de Menton,  
une sauce hollandaise

🍷🍷🍷

**P**oularde de Bresse cuisinée à la  
royale, céleris, potimarrons et  
châtaigne, jus de cuisson truffé

🍷🍷🍷

**T**omme des croquants, noix  
caramélisées au vin jaune

🍷🍷🍷

**B**uchette au chocolat Manjari,  
crèmeux Dulcey sur un Brownie aux  
noix de pecan, croustillant noisette  
et confit de passion

🍷🍷🍷

**U**ne sélection de vins de  
Notre Sommelier Baptiste Ross-  
Bonneau

**C**hristmas **E**ve **M**enu

140€

**C**rème brûlée with foie gras,  
kumquat and pistachio

🍷🍷🍷

**G**ambero rosso roasted, refresh with  
granny Smith apple,  
Beetroot and pomegranate jelly

🍷🍷🍷

**J**ohn Dory grilled, artichoke and  
lemon from Menton,  
a hollandaise sauce

🍷🍷🍷

**B**resse chicken cooked in royal style,  
celery, red kuri squash and chestnut,  
cooked sauce with truffle

🍷🍷🍷

**T**omme des Croquants, caramelized  
walnut with jura wine

🍷🍷🍷

**M**ule log with Manjari chocolate,  
Dulcey creamy on a pecan nuts  
brownie, hazelnut crispy and passion  
fruit confit

🍷🍷🍷

**W**ine selection by our Wine waiter:  
Baptiste Ross-Bonneau

Mardi 25 décembre 2018 / Tuesday 25 th December 2018

**M**enu du **D**éjeuner de **N**oël  
75€

**F**oie gras cuit au naturel, une gelée  
Périgourdine truffée  
**🍷🍷🍷🍷**

**S**oufflée de Saint Jacques  
bretonne, mijotée de légumes  
racines, une crème homardine  
**🍷🍷🍷🍷**

**P**intade de Bresse, les suprêmes  
rôties au beurre de vanille fumées,  
cannelloni des cuisses, cardons et un  
jus court  
**🍷🍷🍷🍷**

**B**uchette Mont Blanc, meringue,  
marrons confits maison et chantilly  
vanille, gelée de granny smith  
**🍷🍷🍷🍷**

**U**ne sélection de vins de  
Notre Sommelier Baptiste Ross-  
Bonneau

**C**hristmas **D**ay **M**enu  
75€

**F**oie gras, perigourdine jelly with  
truffle  
**🍷🍷🍷🍷**

**S**callops soufflé from brittany, roots  
vegetables,  
lobster cream  
**🍷🍷🍷🍷**

**B**resse guinea fowl roasted filets with  
smoked vanilla butter, legs  
cannelloni, cardoons and juice  
**🍷🍷🍷🍷**

**Y**ule log, meringue, preserved  
chestnuts and vanilla chantilly,  
granny smith jelly  
**🍷🍷🍷🍷**

**W**ine selection by our Wine waiter:  
Baptiste Ross-Bonneau

Lundi 31 décembre 2018 / Monday 31 th December 2018

## Menu du *Nouvel An*

305 €

Foie gras de canard extra, pulpe de poire conférence et coing confit

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Tartare de saint jacques normande relevé au caviar et mandarine, langues d'oursins et ananas

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Médaille de homard breton, les coudes et les pinces cuisinées aux châtaignes et choux de Bruxelles, une émulsion légère

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Loup de méditerranée en croute d'olive noires, palets de céleri, olives confites et un jus barigoule

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Chapon de Bresse, les suprêmes contisés au beurre de truffes, caillette des cuisses, cardons et courge muscade de chez Murielle, topinambour, un jus truffé

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Brie fermier truffé par nos soins, pommes et caramel de cidre

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Crèmeux yuzu sur un biscuit moelleux vanille et amandes de Provence, gelée d'agrumes au gingembre

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

*une* sélection de vins de Notre Sommelier Baptiste Ross-Bonneau

## *New Year's Eve Diner*

305 €

Duck foie gras, pear pulp and preserved quince

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Tartare of scallops with caviar and mandarin, urchin tongue and pineapple

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Brittany lobster, claws and elbows cooked with chestnuts and Brussels sprouts, a light sauce

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Mediterranean sea bass in black olives crust, celery, Olives and barigoule juice

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

AOC Bresse capon, filets with truffle butter, legs, cardoons and pumpkin, Jerusalem artichoke a truffle juice

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Brie with truffle, apple and cider caramel

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

Yuzu creamy on a soft vanilla biscuit and almonds from Provence, citrus jelly with ginger

ଓଲଓଲଓଲଓଲ

*wine* selection by our Wine waiter: Baptiste Ross-Bonneau

Mardi 1er janvier 2019 / Tuesday 1st January 2019

**M**enu du **D**iner du 1<sup>er</sup> janvier

80€ hors boissons  
110€ boissons comprises

**N**ew **Y**ear **D**inner **M**enu

80€ without beverages  
110 € with beverages

**A**ccra de homard breton, avocat  
et estragon

🍷🍷🍷🍷

**A**ccra of Brittany lobster, avocado  
and tarragon

🍷🍷🍷🍷

**L**otte bretonne braisée au vin  
jaune, coquillages et jeunes  
poireaux au beurre de noix, une  
émulsion légère

🍷🍷🍷🍷

**B**rittany monkfish braised with  
yellow wine, shells and leeks with  
walnuts butter, a light cream

🍷🍷🍷🍷

**M**agret de canard gras,  
déclinaison de betteraves truffées,  
un jus court

🍷🍷🍷🍷

**D**uck breast, truffled beetroot, a  
juice

🍷🍷🍷🍷

**C**rème onctueuse au caramel sur  
un biscuit châtaigne, une  
marmelade d'orange amère, sa  
mousse aux marrons  
et whisky Bourbon

🍷🍷🍷🍷

**C**ream with caramel on a chestnut  
biscuit, a bitter orange marmalade,  
a chestnut mouss with Bourbon  
whisky

🍷🍷🍷🍷