

ENTREES FROIDES et CHAUDES

   Légumes d'automne 40 €

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

 Foie gras de canard 42 €

Cuit au naturel, truite fumée et gelée de sangria, coing confit aux épices douces et sa brioche maison

Caviar Oscietre (15 gr) 48 €

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

Huitres N°2 45 €

De chez Tarbouriech, pochées, crevettes bouquets et langues d'oursins, perles du Japon et son beurre Nantais

POISSONS et CRUSTACES

Saint Pierre de ligne 48 €

Braisé au jus de mandarines et carottes, légumes racines et potimarron, jus de cuisson au beurre

 Homard breton 66 €

Cuisiné à la Newburgh, servi en cocotte lutée, linguines maison au corail de homard liés au parmesan et carpaccio de cèpes frais


Turbot sauvage 52 €

Roti au beurre d'algues, marinière de coquillages, praires, moules, coques, couteaux, mousseline de pomme de terre à la cuillère, une sauce légère

 Risotto 50 €

Riz Arborio aux truffes Magnatum Pico, déclinaison d'artichauts, gros bouquets, crus et cuits, lié au vieux parmesan, riz soufflé et une crème au vin jaune

 Plat bien être/ inspired by her

 Les Incontournables de La Barbacane

 Plat végétarien

 Plat signature du chef lauréat du prix Taittinger en 2005

Notre pain est fait maison

Service et taxes compris

VIANDES et VOLAILLES

🌟🔪 Filet de bœuf charolais 50 €

Au foie gras et joues de bœuf braisées, choux de Bruxelles, dauphines aux truffes et oignons, une sauce Périgourdine

Jarret et ris de veau 50 €

Du limousin, l'un confit longuement au jus, l'autre poêlé au beurre Bordier, timbale de macaronis et légumes de cuisson, truffes blanches, un jus une crème

Pigeon de Bresse 48 €

Aux écrevisses, pomme gratinée à la Nantua, gâteau des foies aux giroles, un jus et une crème

FROMAGES

Les fromages frais et affinés 18 €
18€

De chez Bousquet

Les DESSERTS de Régis Chanel, Chef Pâtissier

Figues de pays 17 €

Rôties au miel de l'Aubrac, cheese cake sur un spéculos à la cannelle, sorbet au vin rouge du Minervois

Soufflé chaud 18 €

A l'amaretto, sa glace aux amandes de Provence et sa sauce chocolat

Truffes blanches 22 €

Râpée sur un crémeux noisette, une mousse au noix de macadamia, un streusel, une glace d'alba

🍷 Fruits frais 15 €

Préparés par nos soins

Crémeux au thé matcha 17 €

Sur une dacquoise coco, une glace aux baies de passion et sa gelée fruits exotiques

Voici une sélection des partenaires privilégiés avec qui le chef collabore

Boucherie Izard, Christian Auriol, Carcassonne

Poissonnerie Montagné, Géraud Montagné, Carcassonne

Muriel Vayre, Maraîchère en agriculture raisonnée, Carcassonne

Le Fruitier Jean luc&Florence Carayon, Carcassonne

Fromagerie Bousquet, Nicolas Bertrand, Carcassonne

Les chapons bressans, Montrevel en Bresse

Menu de saison

"L'Automne"

**90 € hors boissons par personne et pour
l'ensemble de la table**

Langoustine bretonne de la tête à la queue, aux agrumes, en tartare, en rémoulade, une brandade et son consommé

Saint-Jacques de la baie de Seine, pulpe de choux-fleurs fumée, une rapée de choux de couleurs, un jus de bardes au Crémant de Limoux

Le dos de cochon de Thibault Gonzales, la longe farcie aux cèpes et soubressade en croûte de pain, la poitrine poêlée, blettes et un jus court

Chariot de fromages frais, affinés de la fromagerie Bousquet

Pomme & Poire compotée, noix de Pécan, orge & réglisse avec une crème glacée au sirop d'érable

Jérôme Ryon,
Chef Executif à l'Hôtel de la Cité et
son équipe vous souhaitent la
bienvenue

PLAISIR ET DÉCOUVERTE

Le menu dégustation de Jérôme Ryon
en 6 services,

150 € hors fromage

Ou

160 € avec le fromage

un mariage mets & vins de
notre Chef Sommelier Baptiste Ross-Bonneau

Par personne pour l'ensemble de la table

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