

## ENTREES FROIDES et CHAUDES

   Légumes d'hiver 40 €

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

 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 Pamplemousse 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

Poularde de Bresse 48 €

Cuisiné à la royale tofarelles aux chanterelles et potirons, un jus truffé

## FROMAGES

Les fromages frais et affinés  
De chez Bousquet truffes par nos soins

## Les DESSERTS de Régis Chanel, Chef Pâtissier

Marrons confits 17 €

Maison en tuile croustillante, sa glace, crémeux au cassis noir, éclats de cacao

Soufflé chaud 18 €

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

Coing 17 €

Cuit en croûte de sucre, ganache montée au caramel, une crème glacée aux dattes

🍷 Fruits frais 15 €

Préparés par nos soins

Passion 17 €

Sur une dacquoise coco, crémeux au thé matcha 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 "autour de la truffe"

*Par personne pour l'ensemble de la table*  
95 € hors boissons

Consommé de poule fermière crémé, châtaignes,  
comté, et truffes magnatum pico

\*\*\*

Millefeuille de pommes de terre du pays de Sault et  
bethmale, noix de jambon fumée, réduction  
d'oignons de Citou au vinaigre de vin jaune  
et truffes noires

\*\*\*

Sur une mousseline de saint jacques de la baie de  
seine, noix poêlées, pulpe de cèpes et coings confits,  
une crème de barde au crémant de Limoux

\*\*\*

Cochon de chez Thibault Gonzales, boudin blanc  
truffé, poitrine confite et laquée, cardons, potirons et  
potimarrons de chez Murielle, un jus truffé

Chariot de fromages frais, affinés de la fromagerie  
Bousquet truffés par nos soins

\*\*\*

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

---

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