

*Menu du Déjeuner de Pâques
85€*

21 et 22 avril 2019

Restaurant La Barbacane



HÔTEL DE LA CITÉ
CARCASSONNE

*Une sélection de vins de
notre sommelier Fabrice Longo :*

Domaine des Cassiers, pouilly Fumé 2016

Domaine Cabrol, vent d'ouest 2015

Muscat de Rivesaltes , domaine des schistes

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



*T*raditionnel vol au vent au riz de veau et morilles,
poitrine confite, petits pois frais et crème au vin jaune



*S*oufflé de saint jacques de la baie de seine aux truffes et
asperges vertes de pays, un jus des bardes
au Picpoul de Pinet



*G*igot d'agneau de lait rôti, caillette à l'ail des ours,
grosse asperge blanche et pulpe de fèves, un jus court



*N*otre œuf fraise gariguettes sur un macaron noix de coco
et chocolat dulcey

*Easter lunch Menu
85€*

*21 and 22 of april 2018
Restaurant La Barbacane*



HÔTEL DE LA CITÉ
CARCASSONNE

*A wine selection made by our Head wine waiter,
Fabrice Longo :*

*Domaine des Cassiers, pouilly Fumé 2016
Domaine Cabrol, vent d'ouest, Cabardes 2015
Muscat de Rivesaltes , domaine des schistes*

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



*Traditionnal "Vol au vent" with veal sweet bread and
morels, preserved breast, peas and jura wine cream*



*Scallops soufflé, with truffle, local green asparagus, a
juice made with Picpoul de Pinet*



*Roasted leg of lamb, caillette with bear garlic, big white
asparagus and fava bean pulp, a juice*



*Our Strawberries egg on a coconut macaron
and dulcey Chocolate*