

ENTREES FROIDES et CHAUDES

   Légumes de printemps 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, rhubarbes confites, fraises gariguettes et sa brioche maison

Caviar Oscietre (15 gr) 52 €

De chez Petrossian, blanc d'œuf crémeux et jaune confit, marmelade de Pamplémousse rose, asperges vertes et crème d'Isigny, quelques blinis, une bille de caviar liquide


Huitres 45 €

De chez Tarbouriech, ormeaux confits, gambas sauvage rôtie et coquillages mijotés, choux-fleurs et citron noir, une crème légère relevée à la soubressade

POISSONS et CRUSTACES

Saint Pierre de ligne 50 €

Rôti en croûte d'olives noires, artichauts et citron de menton, olives confites et un jus barigoule

 Homard breton 68 €

Cuisiné à la Newburgh, servi en cocotte lutée, linguines maison au safran de Gérard liés au parmesan, fèves de pays et crème de cuisson

Turbot sauvage 52 €

braisée, viennoise de citron, grosse asperge verte et gnocchis à la soubressade, une hollandaise légère servi à part

 Risotto 45 €

Riz Arborio au jus de betteraves, lié au chèvre sec de chez combebelle, asperges vertes et blanches, riz soufflé et crème de cresson, oxalis et truffes borchii

 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 bœufs braisés, carottes nouvelles confites et pétales de couleur, dauphines aux truffes et oignons, une sauce périgourdine

Cochon 48 €
Cochon de Thibault Gonzales, la longe farcie en croute de pain de campagne, poitrine confite et fumée, petits pois à la française et pommes de terre de Noirmoutier, un jus court

Volaille de Bresse 48 €
Cuisinée aux escargots et cresson, rouleau de pommes de terre en persillade, asperges blanches, un jus court

FROMAGES

Les fromages frais et affinés
De la fromagerie Bousquet

Les DESSERTS de Régis Chanel, Chef Pâtissier

Framboises confites 17 €
Sur un biscuit cuillère maison, son crémeux réglisse, sa chantilly mascarpone et meringue arlequin

Soufflé chaud 18 €
Au citron jaune et jasmin, son sorbet limocello

Fraise et rhubarbe 17 €
Un crumble, sorbet fromage blanc faisselle, sucre croquant au pollen

🍷 Fruits frais 15 €
Préparés par nos soins

Chocolat 17 €
Pur cacao, crème panacotta au thé earl grey, arachides caramélisées à la fleur de sel

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 "Les asperges et morilles"

Par personne pour l'ensemble de la table
90 € hors boissons

Crème prise aux asperges et réglisse, morilles confites
au vin jaune

Grosse morille farcie aux grenouilles, les mollets
désossés, mijotés aux asperges vertes, une sauce
légère

L'omble chevalier, le dos rôti au beurre, mousseline
roulé aux asperges blanches et vertes, morilles et sa
crème à la verveine et œufs de brochet

Chevreau de chez combebelle le dos farci de
l'épaule et des abats, ail des ours et ail noir, grosse
asperges blanche, pulpe de morilles un jus court

Les fromages frais, affinés de la fromagerie Bousquet

Morilles caramélisées au sucre roux, croustillant à la
réglisse, crème glacée asperge et tuile pain d'épices

Jérôme Ryon,
Chef Exécutif 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 Fabrice LLongo

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