






ENTREES FROIDES et CHAUDES

- Légumes d'été    40 €
En fricassée, cuisinés en barigoule, et ses toasts aux aromates, truffes Aestivum
- Foie gras de canard  42 €
Cuit au naturel, truite fumée et gelée d'une sangria, rhubarbes confites, fraises Maras des bois et sa brioche maison tiède
- Caviar Oscietre (15 gr) 48 €
De chez Pétroussian, blanc d'œuf crémeux et jaune confit, pastèque rouge et citrons confits, crème d'Isigny, quelques blinis

POISSONS

- Risotto  44 €
Riz Carnaroli, lié au chèvre de chez Combebelle, giroles de la Montagne Noire, pousses d'épinard, riz soufflé, crème légère des sous-bois et vin jaune
- Langoustines Bretonnes 50 €
Rôties aux giroles, abricots du Roussillon et amandes fraîches, un jus de têtes au lait d'amande et verveine
- Pavé de loup 52 €
Braisé, moules d'Espagne farcies d'une soubrassade, artichauts et citrons de Menton, jus de cuisson au basilic frais.
- Turbot de ligne 52 €
Grillé, courgettes fleurs et toffarelles farcies, un caviar d'aubergines à l'ail noir, une sauce Choron
- Homard Breton 65€
Cuisiné en cocotte lutée, carotte laquée au pollen, accras et œufs de homard, citron noir, un jus de cuisson



Plat signature du Chef Lauréat du prix Taittinger en 2005



Plat bien-être/ inspired by her





Les Incontournables de La Barbacane



Plat végétarien


VIANDES et VOLAILLES

- Pigeon de Bresse 48 €
La poitrine rôtie et les cuisses braisées au sirop d'érable et pollen, betteraves et navet primeur, un jus court
- Veau de lait de l'Aveyron 50 €
Roulé de poitrine, jarret et filet cuisiné aux anchois, câpres et citron, ris de veau rôti croustillant, linguines maison aux tomates de chez Muriel, un jus court
- Filet de bœuf charolais   52 €
Au foie gras et joues de bœufs braisées, carottes nouvelles confites et pétales de couleur, dauphines aux truffes et oignons, une sauce périgourdine

FROMAGES

- Les fromages frais et affinés 18 €
De la fromagerie Bousquet

Les DESSERTS Régis Chanel, Chef Pâtissier

- Fruits frais  15 €
Préparés par nos soins
- Chocolat 17 €
Pur cacao, crème pana cotta au thé Earl Grey, arachides caramélisées à la fleur de sel
- Abricot 17 €
Du Roussillon rôti au romarin une crème glacée pana cotta noisette, meringues et arlettes caramélisées
- Pêche 17 €
Jaune d'Occitanie sur un sablé croustillant, crème glacée vanille et groseilles fraîches
- Soufflé chaud 18 €
Framboises fraîches et fleur de sureau, une compotée et un sorbet

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 *"Un été en Occitanie"*

90€ Par personne et menu pour l'ensemble de la table

Carpaccio de Gamberro Rosso de Méditerranée,
melon de pays Cathare, pastèque et pêche
blanche, citron et corail, une vinaigrette aux
aromates

Pavé de lotte du Golf du Lion grillé au chorizo
ibérique, riz vénéré et pétales de tomates de couleur
de chez Muriel justes saisies, une sauce à la Dugléré

Dos de cochon de Thibault Gonzales, la longue en
croute de pain tomates, poitrine confite et grillée, fleur
de courgettes farcie de l'échine et soubressade, son
jus et ketchup maison

Les fromages frais, affinés de la fromagerie Bousquet

Figue de pays sur une crème légère à la violette de
Toulouse, Millas maison et son sorbet cassis

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

Plaisir et découverte

*Le menu dégustation de Jérôme Ryon en 6
services,*

120€ hors fromage

Ou

130 € avec fromage

Nous vous proposons de découvrir durant votre repas,
4 vins régionaux sélectionnés par notre
Chef Sommelier Fabrice Longo, 45€

Prix par personne et menu 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