






## ENTREES FROIDES et CHAUDES

- Légumes d'automne    40 €  
en fricassée, cuisinés en barigoule et ses toasts aux aromates, truffes noires de Villeneuve
- Foie gras de canard  42 €  
Cuit au naturel, truite fumée et gelée de fruits, pommes, poires, coing confit aux épices douces et sa brioche maison
- Ormeaux du Cotentin confits 40€  
laitue Celtuce, citron Meyer, feuilles de câprier, une vinaigrette aux œufs et corail de homard
- Huitres n°2 de chez Tarbouriech 45 €  
pochées, crevettes bouquets et langues d'oursins, perle du japon et son beurre nantais
- Caviar Oscière (15 gr) 48 €  
De chez Pétroussian, blanc d'œuf crémeux et jaune confit, marmelade de pamplemousse rose, crème d'Isigny, quelques blinis

## POISSONS

- Saint Pierre de Méditerranée grillé 50 €  
seiche en persillade, haricots de Paimpol cuisinés dans une soupe de poissons, ail noire et jus de cuisson
- Turbot de ligne 55 €  
soufflé aux gambéros, blettes de chez Muriel et champignons de saisons, blanquette des bardes et une sauce mousseline forestière
- Homard Breton 68€  
Cuisiné en cocotte lutée, linguines maison aux cèpes de pays et persil plat, vieux parmesan, truffes blanches et une sauce civet

## VEGETARIEN

- 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 de vin jaune



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 GIBIERS

- Dos de chevreuil 47 €  
poché dans du Marc de Cabernet et rôti,  
coing du Minervois confit, salsifis pluriels et grelots,  
un jus court
- Lièvre de chasse farci à la royale 48 €  
escalope de foie gras, toffarellles et purée aux cèpes,  
butternut et noisettes, choux Bruxelles et jus de cuisson
- Veau de lait de l'Aveyron 48 €  
la poitrine roulée au chou compoté et filet mignon,  
cannelloni de jarret confit et potiron, ris de veau croustillant  
et jus court
- Filet de bœuf charolais   50 €  
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
- Coing 17 €  
Poché et son biscuit moelleux aux Noix de pays,  
crème glacée Arabica et tuile croquante
- Potiron 17 €  
Et orange en gelée, sa crème prise au chocolat  
guanaja, pain d'épices melba
- Soufflé chaud 18 €  
Au yuzu et mandarine confite, sa crème glacée grenade

Voici une sélection des partenaires privilégiés avec qui le chef collabore :

**Boucherie Izard, Christian Auriol, 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 « *Tout Truffes* »

95€ Par personne et menu pour l'ensemble de la table

Consommé de bœuf crémé, perles du japon et artichauts liés au parmesan et truffes Magnatum Pico

\*\*\*

Soufflé au 3 parfums, châtaigne de chez Rolland, butternut de chez Muriel et truffes de Villeneuve Minervois

\*\*\*

Cannelloni de saint jacques Black and White, oignons doux des Cévennes, topinambours, noix caramélisées et un jus au vin jaune

\*\*\*

Le cochon de Thibault Gonzales cuisiné de la tête aux pieds, poitrine confite, saucisse maison et cromesquis de la tête, cardons de chez Muriel et jus court

\*\*\*

Le chariot de fromages de chez Bousquet truffés par nos soins

\*\*\*

Pomme de Marseillette caramélisée au four, son crémeux truffé sur un crumble noisette, croquandine à la gruée de cacao

---

**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