

Menu de saison
« Les champignons d'automne »

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

Tourte briochée de langoustines bretonnes et ris de veau, Chanterelles jaunes, poireaux crayon confit, une vinaigrette au jus et corail

Saints jacques de la baie de Seine grillé, girolles et potimarron, noisettes et choux de Bruxelles, une sauce blanquette

Le cochon de Thibault Gonzales et le cèpe de la Montagne noire, l'échine cuisinée à l'Orloff, la poitrine laquée et le dos en boudin blanc et cèpes, un jus court

Les fromages frais, affinés de la fromagerie Bousquet

Pied de Mouton confit et caramélisé au beurre demi-sel, parfait glacé au Guanaja noisette et rose des sables

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