

## LES ENTRÉES



**Pâté en croûte de veau,**  
ris de veau, châtaignes,  
compotée d'oignons rouges **32€**

**Saint-Jacques et daurade en émincé,**  
caviar Oscietre d'Aquitaine de la maison Prunier,  
jaune d'œuf confit et condiment ravigote **41€**

**Poireaux brûlés en vinaigrette,**  
crumble de parmesan et sauce aigrelette **29€**

**Mousse de pigeon au foie gras de canard,**  
figues et raisins, brioche feuilletée aux épices **35€**

**Saumon gravelax,**  
houmous de betterave et pomme verte **36€**

**Escargots fermiers d'Ardèche au beurre persillé,**  
gnocchis à la parisienne au Beaufort d'alpage **37€**

## LES POISSONS



**Noix de Saint-Jacques à la plancha,**  
gnocchis au fenouil, jus des barbes au beurre noisette,  
pommes gaufrettes **48€**

**Poulpe à la provençale,**  
courge et condiment d'une pissaladière **43€**

**Saint-Pierre en goujonnette,**  
barigoule d'artichauts à l'anguille fumée, beurre de cresson **45€**

**Bar en croûte feuilletée,**  
beurre blanc aux herbes et riz basmati grillé **140€**  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Tourte de pommes de terre « Champsaur »,**  
champignons des bois et châtaignes au vin jaune **34€**

## LES VIANDES



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**  
gratin dauphinois façon « Michel Rostang » 47€

**Chartreuse de bœuf,**  
mitonné de légumes d'automne, sauce bourguignonne 40€

**Noisette de biche rôtie,**  
agnolotti de cuissot, crémeux de céleri, sauce Grand Veneur 49€

**Tartare de bœuf de Salers à votre goût,**  
frites maison et salade de jeunes pousses 38€

**Autour du cochon**  
côte fermière, poitrine fondante, pomme fruit et boudin noir,  
pommes Dauphine, mesclun et oreilles de cochon, sauce charcutière 130€  
(À partager pour 2 personnes)

## LA SALADE ET LES FROMAGES



**Salade de jeunes pousses assaisonnée à votre goût**  
(huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès  
ou vinaigre balsamique, abricots secs, noix et noisettes) 13€

**Plateau de fromages affinés de nos régions 16€**

## LES DESSERTS



**Baba bouchon, 18€**  
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

**Soufflé au chocolat Guanaja, sorbet citron mélisse 18€**  
(À commander en début de repas)

**Agrumes, vanille et noix de pécan 18€**

**L'ananas surprise (À partager pour 2 personnes) 32€**

**Cigare croustillant fait de tabac de la Havane, 18€**  
crème légère au cognac XO Hennessy «Michel Rostang»

**Pommes et fruits du mendiant 18€**

**Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 18€**

**Café ou Thé gourmand 18€**

## LES CAFÉS ET LES THÉS



### LES CAFÉS

Finca El Platanillo 7€

Décaféiné 7€

### LES THÉS & INFUSIONS (Mariage Frères) 10,5€

Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey

Verveine citronnée, Camomille, Tilleul

LE MENU **PLM** 76€  
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte de veau,  
ris de veau, châtaignes, compotée d'oignons rouges

**OU**

Saumon gravelax,  
houmous de betterave et pomme verte



Poulpe à la provençale,  
courge et condiment d'une pissaladière

**OU**

Chartreuse de bœuf,  
mitonné de légumes d'automne, sauce bourguignonne



Sélection de fromages affinés de nos régions

**OU**

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes,  
crème fouettée vanillée

**OU**

Suggestion de dessert du moment

Boissons non comprises

LE MENU DU **VOYAGEUR**\* 56€



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,  
gratin dauphinois façon « Michel Rostang »



Pavlova aux fruits exotiques

Servi en 45 minutes

\*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

Boissons non comprises

LE MENU DES **ENFANTS** 29€



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante  
en portion adaptée pour les enfants :

Noix de Saint-Jacques, gnocchis de pommes de terre

**OU** Saint-Pierre en goujonnette, barigoule d'artichauts

**OU** Tartare de bœuf de Salers, frites maison **OU** Gigot d'agneau, gratin dauphinois



Eclair tout chocolat **OU** Assiette de glaces ou sorbets



Jus de fruits (20cl, à base de concentré) **OU** Soda (25cl) **OU** Eau minérale (50cl)

Jusqu'à 10 ans



## LE MENU DU TRAIN BLEU 120€



Mousse de pigeon au foie gras de canard,  
figues et raisins, brioche feuilletée aux épices



Saint-Jacques et daurade en émincé,  
caviar Oscière d'Aquitaine de la maison Prunier,  
condiment ravigote



Saint-Pierre en goujonnette,  
barigoule d'artichauts à l'anguille fumée, beurre de cresson



Sorbet citron, miel et rhum arrangé



Noisette de biche rôtie,  
agnolotti de cuissot, crémeux de céleri, sauce Grand Veneur



Sélection de fromages affinés de nos régions



Agrumes, vanille et noix de pécan

boissons non comprises

servi pour l'ensemble de la table,  
au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h

## ACCORD METS ET VINS 40€



Menu accompagné de 3 verres (15cl) de vin au choix parmi la sélection suivante :

*Blanc* AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & filles

*Blanc* AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre

*Rouge* AOC Haut Médoc Château Victoria

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne



Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité des viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

Vous pouvez remplir votre contenant personnel avec de l'eau potable gratuite.

SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – **Octobre 2024.**

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Rejoignez-nous sur  et 