

## LES ENTRÉES



**Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard,**  
poire au vin rouge épicé **32€**

**Tartare de noix de Saint-Jacques,**  
anguille fumée et topinambours **40€**

**Tartelette d'artichaut à l'estragon** **29€**

**Carpaccio de langoustines,**  
rémoulade de céleri et mangue verte, bavaroise de crustacé **36€**

**Mi-cuit de thon de Méditerranée,**  
chou-fleur au curry, vinaigrette de pomme et shiso **35€**

**Endives au jambon et truffe noire\*** **37€**

## LES POISSONS



**Noix de Saint-Jacques à la plancha,**  
pressé de céleri aux algues **48€**

**Dos de cabillaud,** viennoise de noisette,  
crémeux de carotte, orange et cumin **43€**

**Turbot et caviar d'Aquitaine de la maison Prunier,**  
épinards au beurre noisette **52€**

**Queue de lotte à la grenobloise,**  
riz basmati grillé **115€**  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Gnocchis de pommes de terre à la truffe noire\*,**  
Beaufort d'Alpage **34€**

\*Tuber melanosporum

## LES VIANDES



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

**« Cordon bleu », pomme purée et cresson, volaille fermière Prunaysienne, jambon Prince de Paris et Comté 41€**

**Filet de bœuf « Rossini », légumes d'hiver à la truffe noire\* 59€**

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

**Côte de veau Foyot, pommes boulangère et jus corsé 120€  
(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, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée 18€**

**Soufflé ananas et gingembre, sorbet hibiscus 18€  
(À commander en début de repas)**

**« Mont blanc », marron et agrumes 18€**

**Poire Belle Hélène 18€**

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

**Pressé de pomme, crème brûlée à la vanille de Madagascar, sorbet au lait ribot 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

\*Tuber melanosporum

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



Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard,  
poire au vin rouge épicé

**OU**

Mi-cuit de thon de Méditerranée,  
chou-fleur au curry, vinaigrette de pomme et shiso



Dos de cabillaud, viennoise de noisette,  
crémeux de carotte, orange et cumin

**OU**

« Cordon bleu », pomme purée et cresson,  
*volaille fermière Prunaysienne, jambon Prince de Paris et Comté*



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 »



Entremet au chocolat Guanaja et orange amère

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, riz basmati grillé

**OU** Dos de cabillaud, crémeux de carotte, orange et cumin

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

**OU** Cordon bleu, frites maison



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€



Gnocchis de pommes de terre à la truffe noire\*,  
Beaufort d'Alpage



Tartare de noix de Saint-Jacques,  
anguille fumée et topinambours



Turbot et caviar d'Aquitaine de la maison Prunier,  
épinards au beurre noisette



Hibiscus et vodka



Filet de bœuf « Rossini »,  
légumes d'hiver à la truffe noire\*



Sélection de fromages affinés de nos régions



Mont-Blanc marron et agrumes

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

\*Tuber melanosporum