

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