

## LES ENTRÉES



**Poulpe mariné au citron vert,**  
crèmeux de pois chiches au cumin,  
condiment aux épices et coriandre fraîche **34€**

**Tomates anciennes,**  
panna cotta à la tomme de brebis et estragon **29€**

**Pâté en croûte à la provençale,**  
légumes en aigre doux **31€**

**Œufs mimosa et caviar Oscière d'Aquitaine de la Maison Prunier **37€****

**Langoustines juste rôties,**  
courgettes au thym citron, coulis de crustacé **39€**

**Bar en carpaccio aux aromates,**  
avocat, salicornes et vierge à la grenade **36€**

## LES POISSONS



**Nage de homard\* à la verveine,**  
ravioles, pêches et salade de légumes croquants **55€**

**Mi-cuit d'espadon aux épices,**  
caviar d'aubergines et pickles de fruits **41€**

**Pavé de bar saisi sur la peau,**  
tartelette de légumes d'été **49€**

**Belle sole grillée,**  
pomme purée, sauce vierge **130€**  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Girolles et petits pois en fricassée au vin jaune,**  
crème d'oignons doux **34€**

\* Homarus americanus

## LES VIANDES



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

**Volaille fermière du Gâtinais, façon basquaise 40€**

**Quasi de veau rôti, pomme boulangère, jus court aux girolles 46€**

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

**Côte de bœuf (1kg) grillée, pommes Pont-Neuf, sauce béarnaise 150€ (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€**

**Fromages affinés de nos régions 16€**

## LES DESSERTS 18€



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

**Soufflé au citron de Provence, crème glacée au thym serpolet (à commander en début de repas)**

**Pavlova pêche et verveine**

**Fraises, basilic et vanille de Madagascar**

**Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier**

**Chocolat, Guanaja cassis et mélisse**

**Café ou Thé gourmand**

## 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** 74€  
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte à la provençale,  
légumes en aigre doux

**OU**

Poulpe mariné au citron vert,  
crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre fraîche



Mi-cuit d'espadon aux épices, caviar d'aubergines et pickles de fruits

**OU**

Volaille fermière du Gâtinais façon basquaise



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**\* 55€



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



Tarte fraise et pistache

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 :

Steak d'espadon, pomme purée **OU** Pavé de bar rôti, légumes d'été

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



Tartelette au chocolat Gianduja **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€



Œufs mimosa et caviar Oscière d'Aquitaine de la Maison Prunier



Langoustine juste rôtie,  
courgettes au thym citron, coulis de crustacé



Pavé de bar rôti, légumes d'été et sirop de tomate épicé



Sorbet pastèque et Tequila



Quasi de veau à la casserole, pomme boulangère,  
jus court aux girolles



Sélection de fromages affinés de nos régions



Pavlova pêche et verveine

**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 – **Juillet 2024.**

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Rejoignez-nous sur  et 