

## LES ENTRÉES



**Pâté en croûte de volaille et morilles,**  
légumes en aigre doux, jus tranché **32€**

**Pressé de foie gras de canard et cuisses confites,**  
chutney de rhubarbe, brioche **36€**

**Carpaccio de langoustines,**  
haricots verts relevés d'une crème à la tomate confite **38€**

**Emincé de daurade à cru,**  
émulsion à l'oseille, duxelles de champignons **33€**

**Asperges vertes servies tièdes,**  
vinaigrette aux herbes et condiment **29€**

**Tourteau croustillant,**  
féroce d'avocat et mayonnaise crustacée **37€**

**Caviar Oscietre d'Aquitaine de la maison Prunier (30g),**  
blinis et condiments **95€**

## LES POISSONS



**Cocotte de bar,**  
gnocchis de pomme de terre et asperges, jus court aux olives **49€**

**Mi-cuit de saumon au sésame,**  
artichauts rafraîchis à la coriandre et gomasio **45€**

**Gratin de macaroni au homard\*,**  
façon « Michel Rostang » **54€**

**Belle sole grillée,**  
tian niçois et sauce vierge **130€**  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Raviole ouverte aux herbes,**  
morilles et petits pois au vin jaune **34€**

\*Homarus americanus

## LES VIANDES



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

**Ballotine de lapin à la moutarde, riz basmati grillé 39€**

**Vol au vent de volaille et ris de veau, légumes de printemps et sauce suprême au vin jaune 46€**

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

**Canette mi-sauvage flambée au poivre de Sichuan, pommes boulangères et sauce au poivre 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 19€**

**Soufflé aux amandes et fruits rouges, crème glacée à l'Amaretto 19€  
(À commander en début de repas)**

**Rhubarbe, fleur d'oranger et pistache 19€**

**Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 19€**

**Fraises, basilic et vanille de Madagascar 19€**

**Chocolat Manjari et fruit de la passion 19€**

**Citron de Menton et herbes fraîches 19€**

**Café ou Thé gourmand 19€**

## 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 volaille et morilles,  
légumes en aigre doux, jus tranché

**OU**

Emincé de daurade à cru,  
émulsion à l'oseille, duxelles de champignons



Mi-cuit de saumon au sésame,  
artichauts rafraîchis à la coriandre et gomasio

**OU**

Ballotine de lapin à la moutarde,  
riz basmati grillé



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 »



Fraisier

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 :

Mi-cuit de saumon riz basmati grillé

**OU** Pavé de bar, gnocchis de pomme de terre et asperges

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



Chocolat, cacahuète et caramel **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

\*Il est fortement recommandé une cuisson de la viande « bien cuite »



## LE MENU DU TRAIN BLEU 120€



Fricassée de morilles et petits pois  
au vin jaune



Pressé de foie gras de canard et cuisses confites,  
chutney de rhubarbe, brioche



Pavé de bar à la plancha,  
gnocchis de pomme de terre et asperges, jus court aux olives



Gin et sorbet citron vert basilic



Quasi de veau rôti,  
légumes printaniers et sauce suprême



Sélection de fromages affinés de nos régions



Fraises, basilic et vanille de Madagascar

**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