



New Year's eve menu
Sunday Decembre 31st 2017
Animation : quartet of Jazz Années Folles

Tasting menu at 199 € TTC per person (service included, without wine)



Coupe de champagne Ayala et sa mise en bouche :
Saint-Jacques de Port en Bessin et truffe noire comme un millefeuille,
émulsion de céleri et croquant de pomme verte
Glass of Ayala champagne and appetizer :
Scallops and black truffle like a layer cake, celeriac mousse and crispy green apple



Marbré de foie gras de canard au Porto, mi-figue mi-raisin à l'Amontillado,
croustillant de pain d'épices
Duck foie gras terrine in Port, fig and sultana in xérès, crisp gingerbread



Homard rôti au beurre, risotto de châtaigne et cèpes, bisque de homard au champagne
Lobster roasted, risotto with chestnuts and ceps, lobster sauce with champagne



Sorbet litchi et alcool de framboise
Litchi sorbet, raspberry liquor



Filet de biche au sautoir, sauce Grand Veneur, légumes et fruits d'antan,
quelques jeunes pousses de pissenlit blanc
Hind fillet pan fried, grand veneur sauce, vegetables and fruits, some dandelion shoots



Mont d'or comme un aligot, salade de pourpier et comice rôtie
Vacherin cheese, purslane salad and roast pear



Biscuit rose et crémeux au thé à la fleur de cerisier
Pink biscuit and creamy cherry flower



Onctueux chocolat au lait sur une crème aux fruits de la passion,
opaline à briser
Milk chocolate and passion fruit cream

Café et chocolats de la Saint Sylvestre
Coffee and chocolate truffle

31/12/2017

Restaurant Le Train Bleu Gare de Lyon - Place Louis Armand 75012 Paris

Réservations au 01 43 43 09 06

www.le-train-bleu.com reservation.trainbleu@ssp.fr