

LES ENTRÉES



Poulpe mariné au citron vert,
crèmeux de pois chiches au cumin,
condiment aux épices et coriandre fraîche **36€**

Truite «gravelax»,
pommes fondantes vinaigrées et oseille **35€**

Pâté en croûte à la provençale,
légumes en aigre doux **29€**

Œufs mimosa et caviar Petrossian **37€**

Asperges vertes servies tièdes,
vinaigrette aux herbes et condiment **31€**

Fricassée de homard* en minestrone de légumes printaniers,
ravioles de Romans, émulsion basilic **39€**

LES POISSONS



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

Filet de sole à la dieppoise,
mitonné d'artichauts et petits légumes au chorizo **54€**

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive ,
jeunes carottes, panisses croustillantes
et vierge aux épices **42€**

Dorade royale à la méditerranéenne,
tian niçois **120€**
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL



Macaronis gratinés au Comté,
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€

Filet mignon de cochon fermier cuit au foin,
moelleux de pomme de terre et champignons de Paris,
sauce charcutière 42€

Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,
frites fraîches et salade de jeunes pousses 38€

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

Jarret de veau confit à la sarriette,
petits pois à la française 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 18€



Baba bouchon,
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

Soufflé à la pistache d'Iran, sorbet griotte
(à commander en début de repas)

Rhubarbe, épices et cheesecake

Parfait glacé au miel, thym et citron

Fraises, basilic et vanille de Madagascar

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Chocolat et noisettes du Piémont

Café ou Thé gourmand

LES CAFÉS ET LES THÉS



LES CAFÉS

Finca El Plantanillo 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



Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive,
jeunes carottes, panisses croustillantes et vierge aux épices

OU

Filet mignon de cochon fermier cuit au foin,
moelleux de pomme de terre et champignons de Paris, sauce charcutière



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 »



Mille-feuilles praliné vanille,
caramel laitier à la fleur de sel

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 :

Dos de cabillaud **OU** Pavé de bar rôti
OU Tartare de bœuf **OU** Gigot d'agneau



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€



Œuf mimosa et caviar Petrossian



Fricassée de homard* en minestrone de légumes printaniers,
ravioles de Romans



Bar rôti,
gnocchis de pomme de terre et asperges, jus court aux olives



Sorbet orange sanguine et Martini



Quasi de veau rôti,
légumes printaniers, sauce suprême au vin jaune



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

* Homarus americanus