

LE MENU DU TRAIN BLEU



FOOD AND WINE PAIRINGS



Menu accompanied by 3 glasses (15cl) of wine chosen from the following selection:

White AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & filles

White AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre

Red AOC Haut Médoc Château Victoria

**Tuber Melanosporum*

Gnocchis de pommes de terre à la truffe noire,

Beaufort d'Alpage

Potato gnocchi with black truffle*,

mountain pasture Beaufort cheese



Mousse de pigeon et foie gras de canard,

figue et raisin, brioche feuilletée aux épices

Pigeon mousse and duck foie gras, figs and grapes,

puff brioche with spices



Pointes de filet de Saint-Pierre rôties, barigoule d'artichauts

à l'anguille fumée, jeunes poireaux et beurre de cresson

Roasted John Dory filet steaks,

artichoke barigoule with smoked eel, potatoes and baby leeks,

watercress butter



Sorbet kalamansi-estragon et vodka

Kalamansi-tarragon sorbet and vodka



Filet de bœuf à la casserole,

sauce au poivre, pommes Darphin au persil simple

Beef fillet casserole flambéed

with pepper sauce and simple parsley, darphin potato



Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of local mature cheeses



Poire au vin d'épices,

pain d'épices croustillant et crémeux vanille

Spiced wine-poached pear,

crispy gingerbread and vanilla cream