

## LES ENTRÉES STARTERS



Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard,  
poires au vin rouge épicé 33€

*Fowl and duck foie gras « pâté en croûte », pear poached in spiced red wine*

Pressé de poireaux fondants,

vinaigrette aux algues et huile fumée 29€

*Tender leek pressé, seaweed and smoked oil vinaigrette*

Langoustines rôties et œuf cuit mollet,  
mousseline de céleri, émulsion de crustacés 38€

*Roasted langoustines and organic soft-boiled egg,  
celery mousseline, shellfish emulsion*

Mousse de pigeon et foie gras de canard,  
figes et raisins, brioche feuilletée aux épices 36€

*Pigeon mousse and duck foie gras, figs and grapes, puff brioche with spices*

Tartare de dorade royale, huître creuse,  
gel de citron, crémeux de butternut et courge acidulée 35€

*Sea bream tartare, hollow oyster,  
lemon gel, creamy butternut squash and tangy squash*

Caviar Oscière d'Aquitaine de la maison Prunier (30g),  
blinis et condiments 98€

*Maison Prunier's Aquitaine caviar (30g), blinis and condiments*

## LE VÉGÉTAL VEGETARIAN RECIPE



Gnocchis de pommes de terre à la truffe noire\*,  
Beaufort d'Alpage 34 €

*Potato gnocchi with black truffle\*, mountain pasture Beaufort cheese*

\**Tuber melanosporum*

## LES POISSONS

### FISHES



Pavé de bar cuit sur la peau,  
gnocchi de pommes de terre, asperges blanches et vertes 55€

*Crispy-skinned sea bass loin, potato gnocchi, white and green asparagus and fresh coriander*

Quenelles de brochet,  
sauce Newburgh, riz basmati grillé 36€  
*Pike quenelle, Newburgh sauce, toasted basmati rice*

Aiguillettes de dorade royale à la plancha,  
barigoule d'artichauts à l'anguille fumée,  
jeunes poireaux, beurre de cresson 54€  
*Sea bream fillets, artichoke barigoule with smoked eel,  
baby leeks, watercress butter*

Turbot entier,  
tombée d'épinards et beurre blanc 140 €  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage / For 2 people to share - depending on the catch of the day)  
*Grilled turbot, beurre blanc, spinach*

## LES VIANDES

### MEATS



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,  
gratin dauphinois façon « Michel Rostang » 47€  
*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,  
Michel Rostang's potato gratin dauphinois*

Tartare de bœuf à votre goût,  
frites maison et salade de jeunes pousses 38€  
*Beef tartare, seasoned to your taste, home-made chips and baby leaf salad*

Suprême de volaille fermière façon « Cordon bleu »,  
jambon Prince de Paris et Comté, pomme purée 41€  
*“Cordon bleu,” potato purée,  
free-range poultry, Prince de Paris ham and Comté cheese*

Filet de bœuf à la casserole, flambé sous vos yeux,  
sauce au poivre, pommes Darphin au persil simple 48€  
*Beef fillet casserole, flambéed before your eyes  
with pepper sauce and simple parsley, darphin potatoes*

Pot au feu de veau à la truffe noire\*,  
légumes d'hiver au bouillon corsé 49€  
*Veal pot-au-feu with black truffle\*, winter vegetables in a rich broth*

\**Tuber melanosporum*

## LA SALADE ET LES FROMAGES SALAD & CHEESES



### 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€

*Baby leaf salad, dressed to your taste,*

*(Baux de Provence olive oil, sherry vinegar or balsamic vinegar, dried apricots, walnuts and hazelnuts)*

### Plateau de fromages affinés de nos régions 16€

*Platter of local mature cheeses*

## LES DESSERTS



### Baba bouchon,

rum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée 19€

*Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream*

### Ganache moelleuse au chocolat « Guanaja »,

sablé cacao, noisettes caramélisées 19€

*Soft Guanaja chocolate ganache, cocoa shortbread, caramelized hazelnuts*

### Soufflé chaud aux kumquats,

sorbet kalamansi-estragon 19€

*Warm kumquat soufflé, kalamansi -tarragon sorbet*

*(À commander en début de repas - to be ordered at the start of the meal)*

### Poire au vin d'épices,

pain d'épices croustillant et crémeux vanille 19€

*Spiced wine-poached pear, crispy gingerbread and vanilla cream*

### Mont blanc,

marrons confits, parfum de whisky tourbé 19€

*Mont Blanc, candied chestnuts with a hint of peaty whisky*

### Pressé de pommes,

crème brûlée à la vanille de Madagascar, glace au lait ribot 19€

*Pressed apples, Madagascar vanilla crème brûlée, buttermilk ice cream*



### Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier 21€

*Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier*

### Café ou Thé gourmand 19€

*Tea or Coffee 'gourmand', served with petit fours*

LE MENU PLM 78€  
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte de volaille et foie gras de canard, poires au vin rouge épicé

*Fowl and duck foie gras « pâté en croûte », pear poached in spiced red wine*

OU / OR

Tartare de dorade royale, huître creuse, gel de citron, crémeux de butternut et courge acidulée

*Sea bream tartare, oyster, lemon gel, creamy butternut squash and tangy squash*



Quenelles de brochet, sauce Newburgh, riz basmati grillé

*Pike quenelle, Newburgh sauce, toasted basmati rice*

OU / OR

« Cordon bleu », pomme purée, volaille fermière, jambon Prince de Paris et Comté

*« Cordon bleu », potato purée, free-range poultry, Prince de Paris ham and Comté cheese*



Sélection de fromages affinés de nos régions

*Selection of local mature cheeses*

OU / OR

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

*Neapolitan rum baba, citrus-infused rum, vanilla whipped cream*

OU / OR

Suggestion de dessert du moment

*Dessert of the day*

Boissons non comprises

*Drinks not included*

LE MENU DU VOYAGEUR \* 57€



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

*Roast leg of local lamb, served at your table from the carving trolley,*

*Michel Rostang's potato gratin dauphinois*



Millefeuille vanille et pommes caramélisées

*Vanilla mille-feuille with caramelized apples*

Servi en 45 minutes - Boissons non comprises

\*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

*Served in 45 minutes - Drinks not included*

*\*Menu for a maximum of 12 people*

## LE MENU DU TRAIN BLEU 120€

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, figes et raisins, brioche feuilletée aux épices  
*Pigeon mousse and duck foie gras, figs and grapes, puff brioche with spices*



Pavé de bar cuit sur la peau,  
gnocchi de pommes de terre, asperges blanches et vertes  
*Crispy-skinned sea bass loin, potato gnocchi, white and green asparagus and fresh coriander*



Sorbet kalamansi-estragon et vodka  
*Kalamansi- tarragon sorbet and vodka*



Filet de bœuf, sauce au poivre, pommes Darphin au persil simple  
*Beef fillet with pepper sauce and simple parsley darphin potatoes*



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*

Servi pour l'ensemble de la table, au déjeuner jusqu'à 14h et au dîner jusqu'à 22h  
boissons non comprises

*Served for everyone at the table, until 2pm at lunch and 10pm at dinner*

*\*Tuber melanosporum*

*Drinks not included*

## ACCORD METS ET VINS 42€

Menu accompagné de 3 verres (15cl) de vin au choix parmi la sélection suivante :

Blanc / *white* AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & filles

Blanc / *white* AOC Chablis Domaine Oliveira Lecestre

Rouge / *red* AOC Haut Médoc Château Victoria

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu - Par personne

*Only served with Le Train Bleu Menu - price per person*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH - PLEASE CONSUME IN MODERATION

## LE MENU DES ENFANTS 29 €



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante en portion adaptée pour les enfants :

*Choice of dish from the following selection served in child-sized portions:*

Quenelles de brochet, riz Basmati grillé OU Aiguillettes de dorade royale, barigoule d'artichauts  
OU Tartare de bœuf, frites maison OU Gigot d'agneau, gratin dauphinois  
OU « Cordon bleu », frites maison

*Pike quenelle, toasted basmati rice OR Sea bream fillets, artichoke barigoule  
OR Beef tartare, home-made chips OR Roast leg of lamb, potato gratin dauphinois  
OR « Cordon bleu » home-made chips*



Charlotte poire chocolat OU Assiette de glaces ou sorbets

*Pear and chocolate Charlotte OR Ice cream OR sorbet selection*



Jus de fruits (20cl, à base de concentré) OU Soda (25cl) OU Eau minérale (50cl)

*Fruit juices (20cl, made from concentrate) OR Soda (25cl) OR Mineral water (50cl)*

Jusqu'à 10 ans

### MACARON TRAIN BLEU



➤ PIERRE HERMÉ ➤  
PARIS

Citron de Menton et Lavande de Provence  
*Menton lemon and lavender from Provence*

x 2 6,60 € - x 4 13,20 €

## LES CAFÉS ET LES THÉS COFFEES & TEAS



### LES CAFÉS COFFEES

Finca El Platanillo 7 €

Décaféiné Decaffeinated 7 €

### LES THÉS & INFUSIONS TEAS & HERBAL TEAS (Mariage Frères) 10,5€

Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey  
Verveine citronnée, Camomille, Tilleul

*Casablanca, Fuji-yama, Darjeeling, Earl Grey  
Lemon verbena, Chamomile, Lime blossom*