

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*

Émincé de noix de Saint-Jacques à crue et truffe noire*, râpé de panais, vinaigrette au Porto réduit 41€

Thinly sliced raw scallops with black truffle,
grated parsnip and a reduced Port vinaigrette*

Mousse de pigeon et foie gras de canard, figues 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 Osciètre 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



Saint-Jacques rôties à la Dieppoise, moules, champignons et racines d'hiver 49€

Dieppe-style scallops, mussels, mushrooms and winter roots

Quenelles de brochet,

sauce Newburgh, riz basmati grillé 36€

Pike quenelle, Newburgh sauce, toasted basmati rice

Pointes de filet de Saint-Pierre à la plancha,

barigoule d'artichauts à l'anguille fumée,
jeunes poireaux, beurre de cresson 52€

Roasted John Dory fillets, artichoke barigoule with smoked eel,

baby leeks, watercress butter

Turbot entier,

tombée d'épinards et beurre blanc 135€

(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 45€

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

19€



Baba bouchon,



rum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

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

Ganache moelleuse au chocolat « Guanaja »,

sablé cacao, noisettes caramélisées

Soft Guanaja chocolate ganache, cocoa shortbread, caramelized hazelnuts

Soufflé chaud aux kumquats,

sorbet kalamansi-estragon

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

Spiced wine-poached pear, crispy gingerbread and vanilla cream

Mont blanc,

marrons confits, parfum de whisky tourbé

Mont Blanc, candied chestnuts with a hint of peaty whisky

Pressé de pommes,

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

Pressed apples, Madagascar vanilla crème brûlée, buttermilk ice cream

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Crêpes Suzette flambéed with Grand Marnier

Café ou Thé gourmand

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, crèmeux 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* 56€

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, figues et raisins, 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 fillets, artichoke barigoule with smoked eel, baby leeks, watercress butter



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 crème 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 Daguenau & 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 Saint-Pierre rôti**, 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 Roasted John Dory 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

x2 6,60€ - x4 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*