

## 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 mousceline, 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 Oscietre 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,

rhum 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, 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\* 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 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 **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*

**x 2 6,60 € - x 4 13,20 €**

## LES CAFÉS ET LES THÉS COFFEES & TEAS



**LES CAFÉS** COFFEES

Finca El Platanillo **7 €**

Décaféiné Decafeinated **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*