

## LES ENTRÉES



**Saumon d'Ecosse mi-fumé par nos soins,**  
légumes d'automne en aigre doux, blinis de sarrasin 28€

**Crème chaude de coquilles St-Jacques,**  
farce fine à la livèche, Saint-Jacques à cru et croquants de châtaignes 35€

**Terrine de foie gras de canard au naturel,**  
mi-figue mi-raisin, tuiles aux céréales 32€

**Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,**  
compotée d'oignons rouges acidulée, noisettes torréfiées 21€

**Chair de tourteau et œuf mimosa,**  
jaune confit, réduction de crustacés, parfum de marjolaine 32€

## LES POISSONS



**Quenelles de brochet à la lyonnaise,**  
sauce Newburg, riz basmati grillé 35€

**Noix de Saint-Jacques grillées,**  
pois chiches à la farigoule, Socca croustillante  
et émulsion thym citron 44€

**Médailles de lotte à la plancha,**  
sauce coco curry, perles du Japon, mangue verte et piquillos 46€

**Dorade royale à la méditerranéenne,**  
risotto de petit épeautre et légumes d'automne aux épices 98€  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Gnocchis de potimarron et coings confits,**  
éclats de noisettes et beurre de sauge 29€

## LES VIANDES



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**  
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» 40€

**Côte de veau Foyot, jus de veau,**  
canons de pomme de terre et poireaux grillés,  
ravigote d'herbes fraîches 46€

**Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**  
frites fraîches et salade de jeunes pousses 35€

**Lièvre à la « royale » façon Michel Rostang,**  
sauce poivrade, tagliolini à la crème 44€

**Suprême de volaille jaune fermière,**  
racines d'automne, jus crémé aux champignons des bois 38€

## 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) **13€**

**Plateau de fromages affinés de nos régions** **18€**

## LES DESSERTS



**Baba bouchon,**  
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée **18€**

**Cigare croustillant fait de tabac de La Havane,**  
crème légère au Cognac XO Hennessy **18€**

**Soufflé au chocolat noir Guanaja,**  
crème glacée à la réglisse (à commander en début de repas) **18€**

**Pomme fenouil,**  
gel de mélisse et pomme verte, croustillant citron **18€**

**Vacherin coco passion,**  
crémeux au poivre Voatsiperifery,  
tartare de mangue à la coriandre fraîche **18€**

**Crêpes Suzette**  
flambées au Grand Marnier **18€**

**Café ou Thé gourmand** **18€**



## LES CAFÉS ET LES THÉS



**LES CAFÉS** FINCA EL PLATANILLO **6€**  
Décaféiné **6€**

**LES THÉS & INFUSIONS** **10,50€**  
Thé vert à la menthe, Darjeeling, Earl Grey, Sencha  
Verveine, Camomille

## LE MENU **PLM** 65€

PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,  
compotée d'oignons rouges acidulée, noisettes torréfiées

**OU**

Saumon d'Ecosse mi-fumé par nos soins,  
légumes d'automne en aigre doux, blinis de sarrasin



Quenelles de brochet à la lyonnaise sauce Newburgh, riz basmati grillé

**OU**

Suprême de volaille jaune fermière,  
racines d'automne, jus crémé aux champignons des bois



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**\* 49€



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



Eclair au citron yuzu meringué

Servi en 45 minutes

\*Menu proposé pour un maximum de 12 personnes

Boissons non comprises

## LE MENU DES **ENFANTS** 25€



Plat sur notre carte au choix parmi la sélection suivante :

Quenelle de brochet **OU** noix de Saint-Jacques

**OU** tartare de bœuf **OU** suprême de volaille  
en portion adaptée pour des enfants



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 110€



Crème chaude de coquilles Saint-Jacques, farce fine à la livèche,  
Saint-Jacques à cru et croquants de châtaignes



Terrine de foie gras de canard au naturel,  
mi-figue mi-raisin, tuiles aux céréales

Médallions de lotte à la plancha,  
sauce coco curry, perles de Japon, mangue verte et piquillos



Granité de menthe et citron vert



Quasi de veau à la casserole, jus de veau,  
canons de pomme de terre et poireaux grillés,  
ravigote d'herbes fraîches

Sélection de fromages affinés de nos régions



Pomme fenouil,  
gel de mélisse et pomme verte, croustillant citron

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 25€



Laissez-vous guider par notre sélection de 3 verres de vin (15cl)

*Blanc* Chablis AOC Domaine George

*Rouge* Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau

*Rouge ou Blanc* Saint-Joseph AOC Louis Cheze Ro Rée

Servi uniquement avec le Menu Train Bleu – Par personne