

## LES ENTRÉES



**Pâté en croûte de veau,**  
ris de veau, châtaignes, échalote acidulée **29€**

**Tarte aux champignons des bois,**  
fine gelée et bavaroise **27€**

**Pressé de foie gras de canard et cuisses confites,**  
chutney de mangue, litchi et cardamome,  
brioche au sésame **36€**

**Tartare de Saint-Jacques et dorade royale, caviar Petrossian,**  
canons de pommes de terre, crème aigrette **51€**

**Saumon confit et poireaux en vinaigrette,**  
sabayon au verjus, gel d'orange au piment d'Espelette **33€**

**Langoustines rôties et gâteau de brochet,**  
sauce Newburgh **48€**

## LES POISSONS



**Comme une bouillabaisse de poissons,**  
fenouil, moules, croûtons et sauce rouille **41€**

**Noix de Saint-Jacques grillées,**  
barbajuans de butternut à la livèche et anchois fumés,  
crème des barbes **45€**

**Turbot et caviar Petrossian,**  
épinards au beurre noisette **57€**

**Bar en croûte feuilletée,**  
beurre blanc aux herbes et riz basmati grillé **120€**  
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

## LE VÉGÉTAL



**Gnocchis de potimarron et coings confits,**  
éclats de noisettes et beurre de sauge **32€**

## LES VIANDES



**Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche, gratin dauphinois façon « Michel Rostang » 42€**

**Tête de veau, sauce ravigote, racines d'automne 33€**

**Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût, frites fraîches et salade de jeunes pousses 37€**

**Lièvre « à la royale » façon « Michel Rostang », sauce poivrade, tagliolini à la crème 46€**

**Carré d'agneau rôti, fricassée de légumes à la provençale 110€  
(À partager pour 2 personnes)**

## 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, abricots secs, noix et noisettes) 13€**

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

## LES DESSERTS



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

**L'ananas surprise 25€  
(à partager)**

**Soufflé aux fruits exotiques 18€  
à commander en début de repas**

**Le chocolat Guajana et la Chartreuse verte 18€**

**Pomme, figue et sésame 15€**

**Vacherin aux agrumes 15€**

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

**Café ou Thé gourmand 18€**

## LE MENU **PLM** 74€

PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte de veau, ris de veau,  
châtaignes, échalote acidulée

**OU**

Saumon confit et poireaux en vinaigrette,  
sabayon au citron, gel d'orange au piment d'Espelette



Comme une bouillabaisse de poissons,  
fenouil, moules, croûtons et sauce rouille

**OU**

Tête de veau, sauce ravigote,  
racines d'automne



Sélection de fromages affinés de nos régions

**OU**

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes,  
crème fouettée vanillée

**OU**

Suggestion du pâtissier

Boissons non comprises

## LE MENU DU **VOYAGEUR**\* 53€



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



Mille-feuille praliné vanille

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  
en portion adaptée pour les enfants :

Comme une bouillabaisse de poissons, fenouil, moules

**OU** Noix de Saint-Jacques, barbajuans de butternut

**OU** Tartare de bœuf, frites fraîches **OU** Gigot d'agneau, gratin dauphinois



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 120€



Langoustines rôties et gâteau de brochet, sauce Newburgh



Pressé de foie gras de canard et cuisses confites,  
chutney de mangue, litchi et cardamome, brioche au sésame



Turbot et caviar Petrossian, épinards au beurre noisette



Poire et Tequila



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



Sélection de fromages affinés de nos régions



Vacherin aux agrumes

**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 40€



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

*Blanc* AOC Pouilly Fumé Serge Dagueneau & filles

*Blanc* AOC Pessac-Léognan Colombier de Brown

*Rouge* AOC Haut Médoc Cru Bourgeois Château Doyac

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne