

LES ENTRÉES



- Saumon d'Ecosse en « Bellevue »,**
graines et céréales, printanière de légumes et livèche 28€
- Émincé de bar et tourteau, févettes,**
coulis de cresson à l'huile des Baux de Provence 32€
- Pissaladière de langoustines,**
bavaroise de crustacés, anchoïade et basilic 35€
- Asperges vertes de Provence servies tièdes,**
vinaigrette aux herbes, olives de Nyons et citron confit 29€
- Ballotine de lapin à la provençale,**
légumes en aigre doux, jus perlé 28€
- Fricassée de morilles au vin jaune,**
petits pois et crème d'oignons doux 24€

LES POISSONS



- Fricassée d'encornets à la provençale,**
artichauts, aillet et pommes de terre nouvelles 42€
- Gratin de macaroni au homard* façon « Michel Rostang » 48€**
- Dos de cabillaud confit à l'huile des Baux de Provence,**
légumes au beurre de petits pois, éclats de citron 35€
- Queue de lotte à la grenobloise,**
pomme purée 98€
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL



- Minestrone de petits légumes, raviole de Romans,**
émulsion basilic 29€

LES VIANDES



- Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» 40€
- Suprême de volaille fermière rôti,**
asperges blanches, morilles et petits pois au vin jaune 42€
- Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**
frites fraîches et salade de jeunes pousses 35€
- Navarin d'agneau printanier cuisiné en cocotte 39€**
- Cœur de faux-filet de bœuf race normande,**
pommes à la boulangère, jus court aux girolles 46€

*homarus americanus

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€**

Soufflé chaud au citron de Provence,
crème glacée au thym serpolet **18€**

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

Fraises façon Melba 18€

Rhubarbe fondante et myrtille,
crémeux cheese cake, biscuit crumble **18€**

Ecrin au chocolat Guanaja,
crémeux aux noisettes du Piémont **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



Ballotine de lapin à la provençale
légumes en aigre doux, jus perlé

OU

Asperges vertes de Provence,
vinaigrette aux herbes, olives de Nyons et citron confit



Dos de cabillaud confit à l'huile des Baux de Provence,
légumes au beurre de petits pois, éclats de citron

OU

Navarin d'agneau printanier cuisiné en cocotte



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 »



Opéra, ganache au café, biscuit Joconde

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 :

Cabillaud **OU** Lotte

OU Tartare de bœuf **OU** Gigot d'agneau
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€



Fricassée de morilles au vin jaune,
petits pois et crème d'oignons doux



Émincé de bar et tourteau, févettes et pois gourmands,
coulis de cresson à l'huile des Baux de Provence

Noix de lotte à la provençale,
artichauts, aillet et pommes de terre nouvelles



Gin et sorbet citron vert basilic



Cœur de faux-filet de bœuf race normande,
pommes à la boulangère, jus court aux girolles

Sélection de fromages affinés de nos régions



Rhubarbe fondante et myrtille,
crémeux cheesecake, biscuit crumble

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 Château de Fleys

Rouge Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau

Rouge ou Blanc Saint-Joseph AOC Louis Cheze Ro Réé

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Les informations consommateur suite au décret n°2002-1465, concernant la traçabilité des viandes, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

SSP Paris SAS – RCS Paris 534 704 770 – Capital de 208 814€ – Siège : Equalia, 5 rue Charles de Gaulle, 94140 Alfortville – France

Prix nets – Service compris 15 % sur prix HT – **Avril 2022.**

Rejoignez-nous sur  et 