

LES ENTREES



Emincée de poulpe mariné au citron vert, 32€

crémeux de pois chiches au cumin, condiment aux épices et coriandre fraîche

Saumon d'Ecosse mi-fumé maison, 28€

confit de légumes à la niçoise, courgettes croquantes

Fraîcheur de daurade royale et homard*, 37€

velours de brocolis, vinaigrette de crustacés et herbes maraîchères

Terrine de foie gras de canard au naturel, 32€

gelée muscat de Beaumes de Venise, légumes croquants et pickles

Royale de tomate, 21€

tomates anciennes au vinaigre Pedro Ximénez émulsion basilic

*homarus americanus

LES POISSONS



Saumon à l'oseille fraîche, 35€

riz basmati grillé

Cabillaud cuit en vapeur d'algues, 42€

minestrone de petits légumes de saison, salicornes

Filets de Saint-Pierre à la plancha, 46€

aubergines violettes confites, beurre de tomate

Belle sole grillée, sauce vierge, 105€

pommes mousseline

À partager pour 2 personnes – selon arrivage)

LE VEGETAL



Fricassée de girolles au vin jaune, 29€

petits pois et crème d'oignons doux

LES VIANDES



Gigot d'agneau de nos régions rôti, 40€

servi à la voiture de tranche,
gratin dauphinois de la « Maison Rostang »

Quasi de veau à la casserole, 42€

ravioles à la provençale, jus court aux olives noires de Nyons

Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût, 35€

frites fraîches et salade de jeunes pousses

Cœur de faux filet de bœuf Normand flambé sous vos yeux, 43€

sauce au poivre de Malabar, pomme darphin au persil simple

LA SALADE ET LES FROMAGES



Salade de mesclun assaisonnée à votre goût, 13€

huile d'olive des Baux de Provence, vinaigre de Xérès ou vinaigre balsamique

Plateau de fromages affinés de nos régions 18€

LES DESSERTS



Crêpes Suzette flambée au Grand Marnier 18€

Lingot tout chocolat, 18€

croquant cacao, crème fouettée au mascarpone

Baba bouchon, 18€

rhum arrangé aux agrumes, crème vanillée

Parfait glacé aux agrumes de Provence,

sablé thym et noisette **18€**

Fraicheur de fraises et framboises à la fleur d'hibiscus, 18€

blanc manger à la pistache

Nage glacée de pêches infusée à la verveine fraîche, 18€

croustillant aux amandes

Café ou thé gourmand 18€

LE MENU DU TRAIN BLEU 110€



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



Terrine de foie gras de canard,
salade de légumes croquants et pickles



Filet de Saint-Pierre à la plancha,
aubergines violette confites, beurre de tomate



Eclats de citron de Menton confits, granité citron



Quasi de veau à la casserole,
ravioles à la provençale, jus court aux olives noires de Nyons



Fromages affinés de nos régions



Fraicheur de fraises et framboises à la fleur d'hibiscus,
blanc manger à la pistache

*Servi pour l'ensemble de la table – au déjeuner jusqu'à 14h et dîner jusqu'à 22h
Boissons non comprises*

ACCORD METS ET VINS 25€



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

Chablis AOC Domaine George *blanc*

Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau *rouge*

Saint-Joseph Louis AOC Cheze Ro Rée *blanc ou rouge*

Servi uniquement avec le menu du Train Bleu – prix par personne

LE MENU VOYAGEUR 49€



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



Nage glacée de pêches infusée à la verveine fraîche,
croustillant aux amandes

Servi en 45 minutes - Boissons non comprises

LE MENU PLM 65€



Emincée de poulpe mariné au citron vert,
crèmeux de pois chiches au cumin, vierge aux épices et coriandre fraîche
ou

Royale de tomate, tomates anciennes au vinaigre Pedro Ximénez,
émulsion basilic



Saumon à l'oseille fraîche,
riz basmati grillé

ou

Suprême de volaille fermière rôtie,
pomme darphin au persil simple



Sélection de fromages affinés de nos régions

ou

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème vanillée

ou

Nage glacée de pêches infusée à la verveine fraîche,
croustillant aux amandes

Boissons non comprises

LE MENU DES ENFANTS 25€ Jusqu'à 12 ans



Plat en demi-portion au choix sur notre carte (sauf sole
et faux-filet)



Tartelette au chocolat

ou

Assiette de glaces ou sorbets

Jus de fruits (20cl à base de concentré) ou Soda (25cl)

Prix nets service compris 15% sur prix HT - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération. Juin 2021