

LES ENTRÉES



- Tranches de Saint-Jacques à la truffe noire,**
râpé de panais et céleri, vinaigrette au Porto **38€**
- Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,**
compotée d'oignons rouges, noisettes torréfiées **26€**
- Tartare de daurade, huître Perle Noire,**
gel de potiron et courge acidulée **31€**
- Langoustines rôties et gâteau de foie blond,**
sauce Newburgh, fleurons **36€**
- Mousse de pigeon et foie gras de canard,**
pomme et coing, brioche feuilletée aux épices **30€**
- Tartelette aux poireaux, beaufort d'alpage et truffe noire,**
salade d'herbes fraîches **33€**

LES POISSONS



- Mitonnée de poulpe à la provençale,**
haricots fondants et olives de Nyons **37€**
- Noix de Saint-Jacques à la Dieppoise,**
moules et racines d'hiver **43€**
- Dos de cabillaud à la truffe noire,**
chou-fleur et parmesan **46€**
- Queue de lotte à la grenobloise,**
pomme purée **105€**
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL



- Gnocchis de châtaigne et pomme de terre,**
champignons, beaufort d'alpage et beurre de cresson **32€**

LES VIANDES



- Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» **41€**
- Filet de bœuf à la casserole,**
tonnelets de pommes de terre rôtis, topinambours et truffe noire **48€**
- Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**
frites fraîches et salade de jeunes pousses **36€**
- Traditionnelle blanquette de veau*,**
riz pilaf **37€**
(*supplément truffe melanosporum 5gr, 15€)
- Epaule d'agneau à la cuillère,**
risotto d'épeautre, jus aux épices douces, crème aigrelette **98€**
(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 18€

LES DESSERTS 18€



Baba bouchon,
rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

Soufflé à la châtaigne, sorbet à l'orange
(À commander en début de repas)

Chocolat poire et cerfeuil

Clémentine, pain d'épices et coriandre

Compressé de pomme et coing, crème fraîche, Sacristain

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Cigare croustillant fait de tabac de la Havane,
crème légère au Cognac XO Hennessy

Café ou Thé gourmand



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** 69€
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



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

OU

Tartare de daurade, huître Perle Noire,
gel de potiron et courge acidulée



Mitonnée de poulpe à la provençale,
haricots fondants et olives de Nyons

OU

Traditionnelle blanquette de veau, riz pilaf



Sélection de fromages affinés de nos régions

OU

Baba bouchon, rhum arrangé aux agrumes, crème fouettée vanillée

OU

Compressé de pomme et coing, crème fraîche, Sacristain

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 »



Pavlova aux fruits exotiques

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 :
Saint-Jacques, légumes **OU** lotte, riz **OU** tartare de bœuf, frites
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 115€



Tranches de Saint-Jacques à la truffe noire,
râpé de panais et céleri, vinaigrette au Porto



Mousse de pigeon et foie gras de canard,
pomme et coing, brioche feuilletée aux épices



Noix de lotte à la Dieppoise, moules et racines d'hiver



Sorbet coriandre, confit de clémentine et vodka



Filet de bœuf à la casserole,
tonnelets de pommes de terre rôtis, topinambours et truffe noire



Sélection de fromages affinés de nos régions



Chocolat poire et cerfeuil

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 30€



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

Blanc Chablis 1^{er} Cru Fourchaume Jean Durup Père & Fils

Blanc Pouilly Fumé Serge Dagueneau & Filles

Rouge Graves AOC Château Haut Selve

Servi uniquement avec le Menu du Train Bleu – Par personne



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

Vous pouvez remplir votre contenant personnel avec de l'eau potable gratuite.

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 – **Janvier 2023.**

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Rejoignez-nous sur  et 