

LES ENTRÉES



Emincé de daurade à cru, émulsion à l'oseille,
duxelles de champignons et girolles en pickles **31€**

Pâté en croûte de volaille et morilles,
légumes en aigre doux, jus tranché **28€**

Carpaccio de langoustines, vinaigrette crustacée,
haricots verts relevés d'une crème à la tomate confite **36€**

Salade de légumes printaniers,
condiment gingembre-curcuma **28€**

Œufs mimosa et caviar Petrossian **38€**

Foie gras de canard poêlé,
pommes de terre fondantes, chutney de rhubarbe et céréales **33€**

LES POISSONS



Saint-Pierre à la plancha,
ravioles de Romans, légumes printaniers, émulsion basilic **46€**

Gratin de rigatoni au homard* façon Michel Rostang **48€**

Mi-cuit de saumon au sésame,
artichauts rafraîchis à la coriandre et gomasio **38€**

Bar flambé au fenouil, tian niçois et beurre anisé **105€**
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

* Homarus americanus

LE VÉGÉTAL



Raviole ouverte aux herbes,
morilles et petits pois au vin jaune **32€**

LES VIANDES



Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» **41€**

Quasi de veau à la casserole,
fricassée d'asperges vertes et blanches, jus court aux olives de Nyons **46€**

Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,
frites fraîches et salade de jeunes pousses **36€**

Ballotine de lapin à la moutarde,
riz basmati grillé **37€**

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 noisette du Piémont, crème glacée au citron
(À commander en début de repas)

Moka, café et amandes

Rhubarbe, fleur d'oranger et pistache

Fraise, noix de coco et citron vert

Crêpes Suzette flambées au Grand Marnier

Tout chocolat et cacahuètes

Café ou Thé gourmand



LES CAFÉS ET LES THÉS



LES CAFÉS FINCA EL PLATANILLO 6€

Décaféiné **6€**

LES THÉS & INFUSIONS 10,50€

LE MENU **PLM** 69€
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



Pâté en croûte de volaille et morilles,
légumes en aigre doux, jus tranché

OU

Salade de légumes printaniers
condiment gingembre-curcuma



Mi-cuit de saumon au sésame, artichauts rafraîchis à la coriandre et gomasio

OU

Ballotine de lapin à la moutarde, riz basmati grillé



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 »



Forêt noire

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 :

Mi-cuit de saumon, riz grillé **OU** Saint-Pierre, légumes printaniers

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 120€



Œuf mimosa et caviar Petrossian



Fricassée de morilles et petits pois au vin jaune



Saint-Pierre à la plancha,
ravioles de Romans, légumes printaniers, émulsion basilic



Verveine, fraise et gin



Quasi de veau à la casserole,
fricassée d'asperges vertes et blanches, jus court aux olives de Nyons



Sélection de fromages affinés de nos régions



Rhubarbe, fleur d'oranger et pistache

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 35€



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

Blanc AOP Pouilly Fumé Domaine Denizot

Blanc AOC Chablis 1er Cru Vaucoupin

Rouge AOC Saint Emilion Château Bellegrave

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 – **Mars 2023.**

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Rejoignez-nous sur  et 

