

LES ENTRÉES



- Pâté en croûte de canard et foie gras de canard,**
compotée d'oignons rouges acidulée, noisettes torréfiées 21€
- Œuf bio cuit mollet et langoustines rôties,**
mousseline de céleri au beurre d'algues, émulsion crustacés 33€
- Tranches de noix de Saint-Jacques à cru, croque au sel,**
chou-fleur au curry, vinaigrette de pomme et shiso,
écume de chou rouge 32€
- Carpaccio de saumon d'Ecosse mi-fumé maison,**
petites endives croquantes, chèvre frais, noix et pickles de légumes 28€
- Terrine de foie gras de canard, gelée d'une sangria,**
velours de topinambours à la truffe noire, poire confite 35€
- Chair de tourteau et œuf mimosa,**
jaune confit, réduction de crustacés, parfum de marjolaine 32€

LES POISSONS



- Noix de Saint-Jacques à la plancha,**
gnocchis de pommes de terre au fenouil sauvage,
jus des barbes au beurre noisette, pommes gaufrettes 44€
- Quenelles de brochet à la lyonnaise, sauce Newburgh,**
riz basmati grillé 35€
- Filets de Saint-Pierre rôtis,**
barigoule d'artichauts à l'anguille fumée,
pommes de terre et jeunes poireaux, beurre d'estragon 46€
- Turbot grillé,**
beurre blanc aux herbes, pommes mousseline 105€
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL



- Jeunes carottes rôties ,**
orange et citron bergamote, noisettes et jus court au cumin 29€

LES VIANDES



- Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la voiture de tranche,**
gratin dauphinois façon «Michel Rostang» 40€
- Filet de canette des Dombes à la casserole,**
tatin de potiron, pomme et coing, sauce salmis 39€
- Noix de ris de veau croustillante,**
macaroni au céleri et truffe noire gratiné au comté, crème au vin jaune 48€
- Chartreuse de joues de bœuf et foie gras de canard,**
mitonnée de légumes d'hiver, sauce bourguignonne 42€
- Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**
frites fraîches et salade de jeunes pousses 35€

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€**

Cigare croustillant fait de tabac de La Havane,
crème légère au Cognac XO Hennessy **18€**

Soufflé chaud à la clémentine,
crème glacée à la coriandre **18€**
(à commander en début de repas)

Pomme fenouil,
gel de mélisse et pomme verte, croustillant citron **18€**

Poire « Belle Hélène »,
sauce au chocolat noir Guanaja servie à la chocolatière **18€**

Crêpes Suzette
flambées au Grand Marnier **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



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

OU

Tranches de noix de Saint-Jacques à cru, croque au sel,
chou-fleur au curry, vinaigrette de pomme et shiso, écume de chou rouge



Chartreuse de joues de bœuf et foie gras de canard,
mitonnée de légumes d'hiver, sauce bourguignonne

OU

Quenelles de brochet à la lyonnaise, sauce Newburgh,
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 »



Eclair au citron yuzu meringuée

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 :

Quenelles de brochet **OU** noix de Saint-Jacques

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€



Langoustines rôties,
mousseline de céleri au beurre d'algues,
émulsion de crustacés



Terrine de foie gras de canard, gelée d'une sangria,
velours de topinambours à la truffe noire,
poire confite

Filet de Saint-Pierre rôti,
barigoule d'artichauts à l'anguille fumée,
pommes de terre et jeunes poireaux,
beurre d'estragon



Tartare d'ananas et sorbet coco,
rhum arrangé aux agrumes



Quasi de veau à la casserole,
macaroni au céleri et truffe noire gratiné au comté, crème au vin jaune

Sélection de fromages affinés de nos régions



Poire « Belle Hélène »,
sauce au chocolat noir Guanaja servie à la chocolatière

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 Domaine George

Rouge Lalande de Pomerol AOC Château la Croix Chaigneau

Rouge ou Blanc Saint-Joseph AOC Louis Cheze Ro Rée

Servi uniquement avec le Menu 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 de la viande bovine, 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 – **Janvier 2022.**

Rejoignez-nous sur  et 