

LES ENTRÉES



- Saumon d'Ecosse juste confit,**
gelée de bouillabaisse, fenouil cru et fondant **32€**
- Pâté en croûte de canard sauvage et foie gras de canard,**
compotée d'oignons rouges acidulée, noisettes torréfiées **26€**
- Tartare de Saint-Jacques et daurade,**
huître Perle Noire, gel de potiron et courge acidulée **36€**
- Œuf de poule bio cuit parfait,**
hareng fumé, risotto de pommes de terre au persil,
émulsion parmentière **24€**
- Mousse de pigeon et foie gras de canard,**
mi-figue mi-raisin, brioche feuilletée aux épices **31€**
- Salade de homard* rafraîchi à la coriandre**
betteraves crues et cuites, crémeux de pois chiche au cumin **39€**

LES POISSONS



- Quenelles de brochet à la lyonnaise,**
sauce Newburgh, riz basmati grillé **35€**
- Noix de Saint-Jacques à la plancha**
céleri rôti, crème de barbes citronnée, cresson **44€**
- Sandre à la matelote,**
cèpes, lard rôti et pommes vapeur **42€**
- Turbot grillé,**
beurre blanc aux herbes, poêlée d'épinards **105€**
(À partager pour 2 personnes - selon arrivage)

LE VÉGÉTAL



- Gnocchis de châtaigne et pomme de terre,**
champignons des bois, 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€**
- Côte de veau Foyot, jus de veau,**
royale d'artichaut, champignons des bois **46€**
- Tartare de bœuf de Salers assaisonné à votre goût,**
frites fraîches et salade de jeunes pousses **36€**
- Lièvre « à la royale » façon Michel Rostang,**
sauce poivrade, tagliolini à la crème **44€**
- Poule fermière cuite au pot,**
riz pilaf, sauce suprême **39€**

*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, 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)

Crèmeux chocolat Guanaja et sarrasin,
gavotte croustillante, crème glacée au whisky

Pomme-shiso, sablé breton et noisettes

Omelette norvégienne, fruits exotiques et coriandre

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** 67€
PARIS LYON MÉDITERRANÉE



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

OU

Saumon d'Ecosse juste confit,
gelée de bouillabaisse, fenouil cru et fondant



Quenelles de brochet à la lyonnaise,
sauce Newburgh, riz basmati grillé

OU

Poule fermière cuite au pot, sauce suprême



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 »



Millefeuille à la vanille, caramel laitier à la fleur de sel

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 :

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

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



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€



Salade de homard* rafraîchi à la coriandre, betteraves crues et cuites,
crèmeux de pois chiche au cumin



Mousse de pigeon et foie gras de canard,
mi-figue mi-raisin, brioche feuilletée aux épices



Noix de Saint-Jacques à la plancha, céleri rôti, crème des barbes citronnée



Crème glacée citron, miel vanillé et rhum arrangé



Quasi de veau à la casserole, jus de veau
royale d'artichaut et champignons des bois



Sélection de fromages affinés de nos régions



Pomme-shiso, sablé breton et noisettes

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 AOC Château de Fleys

Blanc Saint-Joseph AOC Louis Cheze Ro Réé

Rouge Graves AOC Château Haut Selve

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.

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 – **Octobre 2022.**

Flashez le QR code pour consulter les informations allergènes.



Rejoignez-nous sur  et 