

LE MENU DU TRAIN BLEU



Tranches de Saint-Jacques à la truffe noire,
râpé de panais et céleri, vinaigrette au Porto
Slices of scallops with black truffle, grated potatoes,
Port wine vinaigrette



Mousse de pigeon et foie gras de canard,
Pomme et coing, brioche feuilleté aux épices
Pigeon mousse and duck foie gras, apple and quince,
puff brioche with spices



Noix de lotte à la Dieppoise, moules et racines d'hiver
Dieppe-style monkfish medallions, mussels and winter roots



Sorbet clémentine, coriandre et vodka
Coriander sorbet, clementine and vodka



Filet de bœuf « Rossini »,
tonnelets de pommes de terre rôtis, topinambours et truffe
Beef fillet, roast potato kegs, Jerusalem artichokes with truffle



Sélection de fromages affinés de nos région
Selection of local mature cheeses



Chocolat poire et cerfeuil
Pear and chervil chocolate

Coffee
Mineral water

Menu accompanied by 3 glasses (15cl) of wine chosen from
the following selection

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume Jean Durup Père & Fils
Pouilly Fumé Serge Dagueneau & Filles
Graves Château Haut Selve

*Servi pour l'ensemble de la table, au déjeuner jusqu'à 14h
et dîner jusqu'à 22h*