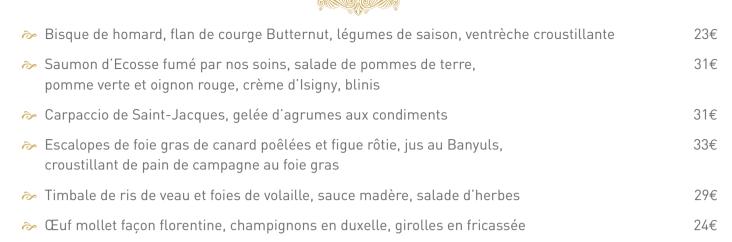


LES Entrées





LES Viandes





& Côte de veau Foyot, gnocchis de tomates séchées, pommes confites au jus 46€ Tartare de bœuf de Salers, préparé selon votre goût : doux ou fort, 33€ pommes Pont Neuf, salade mesclun



Joue de veau braisée, carottes au cumin, purée toute verte 36€ & Gigot d'agneau de nos régions rôti, servi à la tranche, gratin dauphinois 37€ cœur de filet de bœuf à la plancha, cèpes aux échalotes et à la mœlle, 42€ laitue braisée, sauce bordelaise Ris de veau rôti aux oignons et céleri, condiment de citron confit 48€ et coriandre fraîche, purée truffée



LES Poissons



> Cabillaud vapeur, brandade de morue, patate douce au curcuma et jus de volaille 36€ Lotte rôtie vigneronne, lentilles du Puy en vinaigrette persillée de gingembre, 42€

poireaux fondants

Turbot poché au bouillon de coquillages, purée de coco, chou Romanesco

48€

> Poisson entier à la grille, pommes vapeur, beurre battu au citron selon arrivage, pour deux personnes (prix voir « Le Marché du Chef »)



LA RECETTE Végétarienne





LE MENU DU Train Bleu

105€



Au champagne Pommery brut royal (37,5cl par personne)

Mise en bouche Saumon fumé, pomme Granny et crème d'Isigny

- > Escalope de foie gras de canard poêlée, figue rôtie, jus au Banyuls, croustillant de pain de campagne au foie gras
- > Turbot poché au bouillon de coquillages, purée de coco, chou Romanesco
 - Granité champagne
 - cœur de filet de bœuf, cèpes aux échalotes et mœlle, purée truffée
 - Petit baba aux fruits frais
 - Profiterole glace vanille de Madagascar, sauce chocolat grand cru

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



LE MENU DES *Arts* 62€



Œuf mollet façon florentine, champignons en duxelle, girolles en fricassée

Bisque de homard, flan de courge Butternut, légumes de saison, ventrèche croustillante

Cabillaud vapeur, brandade de morue, patate douce au curcuma et jus de volaille

Joue de veau braisée, carottes au cumin, purée toute verte

Sélection de fromages

Baba au rhum ambré Saint James, chantilly à la vanille de Madagascar

La suggestion du pâtissier

Les boissons : Gaillac AOC Blanc Château Adelaïde (37,5cl)

Côtes de Bourg AOC Laroche Joubert (37,5cl)

Eau minérale (50cl)



LE MENU DU Voyageur

46€

21€



> Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois

Tartare de bœuf de Salers, préparé selon votre goût : doux ou fort, pommes Pont Neuf, salade mesclun

Café Gourmand

Servi en 45 minutes uniquement le midi



LE MENU DES *Enfants*

Plat en demi-portion au choix sur notre carte (sauf côte de veau, ris de veau et poisson d'arrivage)

Éclair du moment

Coupe glacée 2 boules vanille

Jus de fruits (20cl, à base de concentré) Soda (25cl)

Jusqu'à 12 ans



LA Salade & LES Fromages

Salade de saison, olives et tomates confites, assaisonnement à votre convenance	
(huile d'olive, huile de noix ou exotique)	
Plateau de fromages affinés	

Plateau de fromages affines	1/€
3	

13€

170



LES Desserts



8	L'éclair du moment	16€
ð	Profiterole géante, glace vanille de Madagascar, sauce chocolat grand cru	18€
8	Baba au rhum ambré Saint-James, chantilly à la vanille de Madagascar	18€
ð	Crumble de noisettes aux fruits de saison juste poêlés	16€
ò	Fine meringue au pavot, granny smith acidulée, sorbet aux fruits de la passion (artisan glacier « Les Sorbets de St Mandé »)	16€
ð	Crème légère au citron et yuzu, biscuit dacquoise à l'amande	18€
ð	Le tout chocolat	18€
ð	Crémeux mascarpone, caramel croustillant au beurre salé	16€
2	Café ou thé gourmand	15€



LES Cafés & LES Thés



Le Train Bleu a sélectionné Nespresso pour la qualité de ses cafés aux arômes envoutants et au goût intense, élaborés selon la tradition des baristas les plus expérimentés.

Ristretto India (intensité 10) o u Ristretto (intensité 9)	6,10€
Espresso Forte (intensité 7) ou Espresso Leggero (intensité 6)	6,10€
Lungo Forte (intensité 4)	6,10€
>> Espresso Decaffeinato (intensité 7)	6,10€
→ Thé Ceylan, Darjeeling ou Earl Grey	9,50€

 $Les informations consommateur suite \ au \ décret \ n^{\circ} 2002-1465, concernant \ la \ traçabilit\'e \ de \ la \ viande \ bovine, sont \ disponibles \ \grave{a} \ l'accueil \ du \ restaurant.$ Prix nets – service compris 15 % sur prix HT – Septembre 2014.