



LES Entrées



- 🌀 Bisque de homard, flan de courge Butternut, légumes de saison, ventrèche croustillante 23€
- 🌀 Saumon d'Écosse fumé par nos soins, salade de pommes de terre, pomme verte et oignon rouge, crème d'Isigny, blinis 31€
- 🌀 Carpaccio de Saint-Jacques, gelée d'agrumes aux condiments 31€
- 🌀 Escalopes de foie gras de canard poêlées et figue rôtie, jus au Banyuls, croustillant de pain de campagne au foie gras 33€
- 🌀 Timbale de ris de veau et foies de volaille, sauce madère, salade d'herbes 29€
- 🌀 Œuf mollet façon florentine, champignons en duxelle, girolles en fricassée 24€



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, pommes Pont Neuf, salade mesclun 33€
- 🌀 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 moëlle, laitue braisée, sauce bordelaise 42€
- 🌀 Ris de veau rôti aux oignons et céleri, condiment de citron confit et coriandre fraîche, purée truffée 48€



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, poireaux fondants 42€
- 🌀 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



- 🌀 Sablé de légumes du marché à l'huile d'olive de Sicile, pesto de roquette 27€



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
ou
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
ou
Joue de veau braisée, carottes au cumin, purée toute verte
- ☞ Sélection de fromages
ou
Baba au rhum ambré Saint James, chantilly à la vanille de Madagascar
ou
La suggestion du pâtissier
- ☞ Les boissons :
Gaillac AOC Blanc Château Adelaïde (37,5cl)
ou
Côtes de Bourg AOC Laroche Joubert (37,5cl)
ou
Eau minérale (50cl)



LE MENU DU *Voyageur* 46€

- ☞ Gigot d'agneau rôti, gratin dauphinois
ou
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* 21€

- ☞ Plat en demi-portion au choix sur notre carte (sauf côte de veau, ris de veau et poisson d'arrivage)
 - ☞ Éclair du moment
ou
Coupe glacée 2 boules vanille
- ☞ Jus de fruits (20cl, à base de concentré)
ou
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) 13€
- ↻ Plateau de fromages affinés 17€



LES *Desserts*



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



LES *Cafés* & LES *Thés*



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

- ↻ Ristretto India (intensité 10) *ou* 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°2002-1465, concernant la traçabilité de la viande bovine, sont disponibles à l'accueil du restaurant.

Prix nets – service compris 15 % sur prix HT – Septembre 2014.

Select Service Partner SAS – RCS Paris 309 892 230 – Capital : 20 000 000€. Siège : Im. Tour de Lyon, 185 rue de Bercy – 75012 Paris