

— SEULEMENT | ONLY —
UNICAMENTE

- ♦ Du Lundi au Jeudi de 19H à Minuit
- ♦ From Monday to Thursday from 7.PM to midnight
- ♦ Da Lunedì a Giovedì dalle 19H alle mezzanotte
- ♦ С понедельника до четверга с 19 часов к полночи

MENU DEGUSTATION



LE TRAIN BLEU

75€

/ personne
/ person
/ persona
/ чел

(Hors boissons / Without drinks / Bevande escluse /
Кроме (От) спиртных напитков)

Amuse-bouche

**Foie gras de canard au naturel, chutney de
mangue, pousses de salades**

Foie gras d'anatra al naturale, chutney di mango, germogli
d'insalate

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

**Asperges vertes et jeunes poireaux à la rémoulade,
oeuf poché**

Asparagi verdi e porri giovani alla remoulade, uovo in
camicia

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

**Fraîcheur de crabe à l'huile d'olive et citron, chips
de betterave, avocat, dés de tomate et olives noires**

Polpa di granchio all'olio d'oliva e limone, chips di
barbabietola, avocado, dadi di pomodoro e olive nere

♦♦♦

**Risotto venere aux asperges vertes et petit pois,
burrata**

Risotto venere agli asparagi verdi e piselli, burrata

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

**Trofiette aux gambas, lotte et broccoletti, pancetta
toscane**

Trofiette ai gamberoni, pescatrice e broccoletti, pancetta toscana

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

**Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards, légumes
primeurs**

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, verdure novelle

♦♦♦

**Dos de turbotin au four au fenouil, pomme de terre,
olives**

Filetti di rombo al finocchio al forno, patate, olive e pomodoro
confit

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

Parmentier de morue à l'huile d'olive, pain grillé

Parmentier di merluzzo all'olio di oliva, pane tostato

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

**Piccata de filet de veau au citron, petits oignons
nouveaux, pomme rôties, champignons et pancetta**

Piccata di filetto di vitello al limone, cipolline novelle, patate
arrosto, funghi e pancetta

♦♦♦

Plateau de fromages frais et affinés

Assortimento di formaggi

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

Dessert du jour

Dessert del giorno

♦♦♦ ou / o ♦♦♦

Glaces et sorbets de notre Maitre Glacier

Scelta di gelati, gran gelateria di Monaco

♦♦♦

Café & mignardises / Caffè & mignardises

Amuse-bouche

Duck foie gras, mango chutney, salad leaves

Утиное фуа-гра а-ля натюрель с манговым чатни и ростками
салата

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Remoulade of green asparagus and young leeks,
poached egg**

Утиное фуа-гра, красный лук с засахаренной черной
смородиной, тост из деревенского хлеба

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Crab tartar with olive oil and lemon, beetroot
crisps, avocado, diced tomato and black olives**

Крабовый мусс с оливковым маслом и лимоном, свекольные
чипсы, авокадо, кубики томатов и маслины

♦♦♦

**Risotto venere with green asparagus and garden
peas, burrata**

Ризотто с черным рисом, зеленой спаржей и зеленым
горошком, буррата

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Trofiette with prawns, monkfish and broccoli,
Tuscan pancetta**

Клецки с тигровыми креветками, морской черт, броколетти,
панчетта по-тоскански

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Ravioli stuffed with ricotta and spinach, seasonal
vegetables**

Фаршированные ravioli с рикоттой и шпинатом, ранние
овощи

♦♦♦

**Turbotin baked with fennel, potatoes, olives and
confit of tomatoes**

Слегка обжаренные кальмары и спинка трески, кокосовая
фасоль, вершки репы

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Cod and olive oil topped with mashed potato,
toasts**

Жареные морские гребешки, густой бульон и нежная овощная
котлета

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Veal fillet piccata with lemon, small new onions,
roasted potatoes, mushrooms and pancetta**

Пикката из молочного телянка с лимоном, молодые луковки,
жареный картофель, грибы, панчетта

♦♦♦

Cheese board

Сырная тарелка

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

Dessert of the day

Десерт дня

♦♦♦ or / Или ♦♦♦

**Selection of ice creams
by our ice cream maker**

Ассорти мороженого — лучшего производителя мороженого
в Монако

♦♦♦

Coffee & sweets / Кофе и мини-десерты