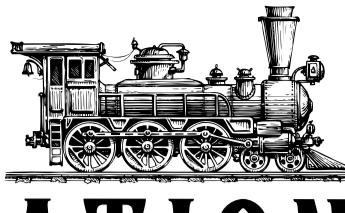


SEULEMENT | ONLY
UNICAMENTE

• Du Lundi au Jeudi de 19H à Minuit
• From Monday to Thursday from
7PM to midnight
• Da Lunedì a Giovedì dalle 19H alle
mezzanote
• 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 remoulade, 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 / Caffe & mignardises

Liste des Allergènes disponible sur demande / Allergens list available upon request / Lista degli Allergini disponibili su richiesta

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 равиоли 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 теленка 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