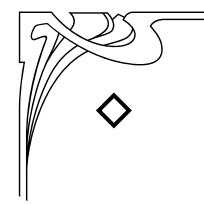


LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES ENTREES

ANTIPASTI / STARTERS

Saumon d'Écosse fumé au bois de chêne, rémoulade de céleri et pomme vert, blinis 26€

Salmone Scozzese affumicato in legno di quercia, remoulade di sedano e mela verde, blinis

Scottish salmon smoked with oak wood, celery remoulade and green apple, blinis

Effilochée de crabe à la mangue et avocat, crémeux de patate douce aux épices cajun, 38€

jus d'agrumes et huile d'olive

Tartara di granchio con mango e avocado, cremoso di patata dolce con spezie cajun, succo d'agrume e olio d'oliva

Crab tartar with mango and avocado, creamy sweet potato with Cajun spices, citrus juice and olive oil

Jambon de Parme en fines tranches, crottin de Chavignol aux fruits secs, salade d'herbes amères 28€

Prosciutto di Parma, formaggio di Chavignol con frutta secca, insalata di erbe amare

Parm ham, Chavignol crottin with dried fruits, bitter herb salad

Petite friture d'encornets et gambas, accras et légumes en tempura, guacamole et sauce aigre-douce 32€

Frittura di calamari e gamberi, accras e verdure in tempura, guacamole e salsa agrodolce

Fried squid and prawns, accras and vegetables in tempura, guacamole and sweet and sour sauce

PÂTES

PASTA

Tortelloni à la courge et stracchino, bolognaise de saucisse pérugine et cèpes 28€

Tortelloni con zucca e stracchino, bolognese con salsiccia perugina e funghi porcini

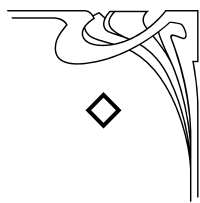
Tortelloni with pumpkin and stracchino, bolognese of perugina sausage and porcini mushrooms

Risotto au safran de l'Erdre, bouquet de légumes de saison, noix de St Jacques juste snackées 34€

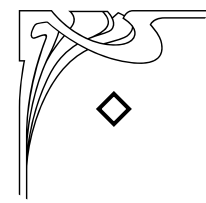
Risotto allo zafferano di Erdre, misto di verdure di stagione, capesante spadellate

Risotto with Erdre saffron, mixed vegetables, pan sautéed scallops

Rigatoni alla norma 22€



LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES PLATS

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Poêlée de gambas comme en Provence, bouquet de légumes grillés 42€

Gamberoni in padella come in Provenza, verdure alla griglia

Pan-sautéed prawns as in Provence, grilled vegetables

Noix de St Jacques façon Rossini, polenta croustillante, panais fondants 36€

Capesante alla Rossini, polenta croccante, pastinaca fondente

Rossini-style scallops, crispy polenta, parsnips

Filet de boeuf sur le grill, sauce au poivre vert, mille-feuille de pomme de terre au fromage d'Auvergne, cèpe rôti 38€

Filetto di manzo alla griglia, salsa al pepe verde, millefoglie di patate con formaggio d'Auvergne, funghi porcini arrostiti

Grilled beef fillet, green peper sauce, potaoes mille-feuille with Auvergne cheese, roasted porcini mushroom

Côte de veau sautée à la sauge, Parme croustillant, gratin de blettes au parmesan 36€

Lombata di vitello saltata con salvia, prosciutto di Parma croccante, gratin di bietole con parmigiano

Pan-sauteed veal chop with sage, crispy Parme Ham, gratin of chard with parmesan cheese

Suprême de volaille fermière rôti, tian de légumes d'automne, jus à la moutarde de Meaux 29€

Filetto di pollo arrosto, tian di verdure autunnali, salsa con senape di Meaux

Roasted farmhouse chicken supreme, tian of autumn vegetables, juice with Meaux mustard

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Vassoio di formaggi freschi e affinati | Cheese platter with fresh and aged cheeses 12€

LES DESSERTS

Douceur du Moment 12€

Dolce del momento / Sweet of the moment

Fruits rouges assortis 19€

Frutti di bosco assortiti / Mix red berries

Composition de fruits tranchés 20€

Composizione di frutta fresca affettata / Assorted sliced fresh fruit

Sélection de glaces et sorbets de notre Maître Glacier

Selezione di gelati e sorbetti del nostro Mastro Gelataio

Selection of ice creams ans sorbets from our Ice cream maker

Boules | Palline | Scoops

2 12€

3 15€