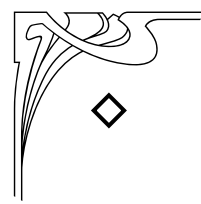


LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES ENTREES

ANTISPASTI / STARTERS

Mozzarella de bufflonne et fines tranches San Daniele, tomate cœur de bœuf, artichauts confits 26€

Mozzarella di bufala e San Daniele, pomodoro e carciofi canditi

Buffala mozzarella and San Daniele ham, tomato and candied artichokes

Saumon d'Écosse fumé au bois de chêne, salade estivale 26€

Salmone affumicato Scozzese in legno di quercia, insalatina estiva

Oak-smoked Scottish salmon, summer salad

Fraicheur de crabe à l'huile d'olive vierge et citron, avocat, tomate et olives noires 38€

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

Crab tartar with olive oil and lemon, avocado, tomato and black olives

PÂTES & SOUPES

PASTA & ZUPPA / PASTA & SOUP

Velouté glacé aux asperges vertes et perles de caviar 46€

Vellutata fredda agli asparagi verdi e caviale

Green asparagus iced velouté and caviar

Linguine de blé dur au homard, tomate, haricots cocos, aubergines et truffe d'été 44€

Linguine di grano duro con astice, pomodoro, fagioli bianchi, melanzane e tartufo

Hard wheat Linguine with lobster, tomato, white beans, eggplant & truffle

Risotto aux cèpes & pancetta Toscane, gambas rôti, jus corsé 32€

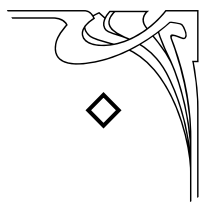
Risotto ai funghi porcini e pancetta Toscana, gamberone arrosto

Risotto with ceps mushrooms & Toscana bacon, roasted prawn, full-bodied juice

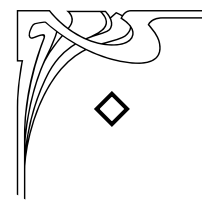
Rigatoni aux tomates fraîches, guanciale, roquette et copeaux de Pecorino 23€

Rigatoni con pomodori Freschi, guanciale, rucola, scaglie di Pecorino

Rigatoni with fresh tomatoes, bacon, rocket salad and Pecorino shavings



LE TRAIN BLEU



RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES PLATS

SECONDI PIATTI/ MAIN COURSES

Dos de Saint-pierre cuit au four avec pommes de terre, artichauts, olives, tomate séchée	43€
Filetto di San Pietro al forno con patate, carciofi, olive, pomodoro secco John Dory filet baked with potatoes, artichokes, olives and dried tomato	
Pavé de cabillaud et fenouil rôti, pommes de terre écrasée aux fines herbes, jus de roche	31€
Filetto di merluzzo e finocchio arrosto, patate schiacciate alle erbe, brodino di pesce di scoglio Cod filet with fennel, mashed potatoes with herbs, fish sauce	
Filet de bœuf du Charolais grillé, sauce à l'échalote, pomme dauphine, salade de roquette	38€
Filetto di manzo « Charolais » alla griglia, salsa allo scalogno, patate « dauphine », rucola Grilled Charolais beef, shallot sauce, potatoes « dauphine », rocket salad	
Côte de veau sautée à l'ail et au romarin, frites de panisses, tian de courgettes trompettes	36€
Lombata di vitello saltata con aglio e rosmarino, panisse, tian di zucchine Sautéed veal chop with garlic and rosemary, panisse fries, zucchini tian	
Carré d'agneau rôti à la marjolaine, petits légumes d'été farcis, ail confit, jus tranché	42€
Carre di agnello arrosto alla maggiorana, verdure estive farcite, aglio candito Rack of lamb roasted with marjoram, stuffed summer vegetables, garlic confit	

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	Boules Palline Scoops	
Selezione di gelati e sorbetti del nostro Maestro Gelataio	2	12€
Selection of ice creams and sorbets from our Ice cream maker	3	15€