

LE TRAIN BLEU

RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LE CAVIAR

Servi à la cuillère, accompagné d'une pomme au four ou de blinis, crème fraîche et mimosa. 150€
50 g
Servito al cucchiaino, con patata al forno o blinis, crema fresca e mimosa
Served with a spoon, with baked potato or blinis, fresh cream and mimosa

LES ENTRÉES

ANTIPASTI / STARTERS

Saumon fumé au bois de chêne, salade de pommes de terre et feuilles d'épinards, vinaigrette aux noix. 26€
Salmone affumicato al legno di quercia, insalata di patate e spinaci con vinaigrette di noci
Oak-smoked salmon, potatoes and spinach salad with walnut vinaigrette

Terrine de foie gras de canard, salade des vendanges, pain de campagne toasté. 26€
Foie gras d'anatra, insalata di stagione con uva, pane rustico tostato
Duck foie gras, seasonal salad with grapes, toasted country bread

Fines tranches de San Daniele et coppa, écailles de parmesan, condiments à l'huile. 28€
San Daniele e coppa, scaglie di parmigiano, condimenti all'olio
Thin slices of San Daniele and coppa, parmesan scales, oil condiments

Fraîcheur de crabe au pamplemousse, pomme, noisettes, huile d'olive aux agrumes. 36€
Tartare di granchio con pompelmo, mela, nocciole, olio d'oliva agli agrumi
Fresh crab tartar with grapefruit, apple, hazelnuts, citrus olive oil

LES PATES & RISOTTOS

PASTA & RISOTTOS

Gnocchi de pomme de terre aux châtaignes, foie gras et pousses d'épinards. 26€
Gnocchi di patate con castagne, foie gras e germogli di spinaci
Potato gnocchi with chestnuts, foie gras and spinach shoots

Risotto au safran de l'Erdre, poêlée forestière, os à moëlle gratiné. 26€
Risotto allo zafferano di Erdre, funghi e verdure spadellate, midollo gratinato
Risotto with Erdre saffron, sautéed mushrooms and vegetables, gratinated bone marrow

Pappardelle aux gambas et coquillages, pois chiches et pancetta. 32€
Pappardelle con gamberi e frutti di mare, ceci e pancetta
Pappardelle with prawns and shellfish, chickpeas and pancetta

Garganelli à l'ail rôti, piment et feuilles de sauge, ricotta salée. 24€
Garganelli con aglio, peperoncino e salvia, ricotta salata
Garganelli with roasted garlic, chilli and sage leaves, salted ricotta

Risotto aux saucisses pérugines, courge et lentilles vertes. 24€
Risotto con salsiccia perugina, zucca e lenticchie verdi
Risotto with perugina sausage, squash and green lentils

LE TRAIN BLEU

RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LA LANGOUSTINE

IL SCAMPI / THE CRAY-FISH

60€
(3 pièces)

80€
(4 pièces)

Crue, légumes mélangés en fins copeaux.

Crudi, verdure miste a lamelle

Raw, mixed vegetables

Pochée, salade de roquette et artichaut.

Al vapore con insalata di rucola e carciofi.

Steamed with arugula salad and artichoke

Grillée, accompagnée de légumes à la braise.

Alla griglia, con verdure grigliate

Grilled, served with grilled vegetables

LES HUÎTRES "GILLARDEAU"

(6 pièces) 32€

LA PÊCHE DU JOUR

IL PESCE DEL GIORNO / THE FISH OF THE DAY

Cuisinée selon votre goût, accompagnée d'une poêlée de champignons et châtaignes, pomme au four.

60€

Cucinato secondo i vostri gusti, servito con una spadellata di funghi e castagne, patate al forno

Cooked to your taste, served with sautéed mushrooms and chestnuts, baked potatoes

LES VIANDES LABELISÉES

CARNE DI DENOMINAZIONI/ LABELLED MEAT

Filet de bœuf du Charolais flambé au cognac, sauce au poivre, pommes rôties.

42€

Filetto di manzo Charolais flambato al cognac, salsa al pepe, patate arrosto

Braised Charolais beef filet, flambé with cognac, pepper sauce, roasted potatoes

Côte de veau de lait du Piémont à la braise, gratin de pommes de terre aux cèpes, petit jus corsé.

34€

Lombata di vitello da latte Piemontese alla brace, gratin di patate ai porcini, riduzione di cottura

Braised milk-fed veal chop from Piedmont, potato gratin with ceps, juice

Carré d'agneau "bio" rôti en croûte de pain d'épices, crémeux de coco à l'ail et safran, carottes fanes poêlées.

44€

Carré d'agnello "bio" arrosto in crosta di pane speziato, cremoso di fagioli bianchi all'aglio e zafferano, carote saltate

"Organic" roast rack of lamb in gingerbread crust, white beans cream with garlic and saffron, sautéed carrots

LE TRAIN BLEU

RESTAURANT GOURMET BELLE ÉPOQUE

LES DOUCEURS

I DOLCI / THE SWEETS

La poire pochée façon “Belle Hélène”.	12€
Pera alla Belle Hélène Poached pear Belle Hélène style	
L’assiette de fruits exotiques, sorbet coco.	22€
Piatto di frutta esotica con sorbetto al cocco Sliced exotic fruits, coconut sorbet	
La tarte de saison, glace vanille.	12€
Torta di stagione con gelato alla vaniglia Seasonal tart with vanilla ice cream	
La pâtisserie du moment.	12€
La pasticceria del momento The pastry of the moment	
L’omelette norvégienne au Grand Marnier.	12€
Omelette norvegese al Grand-Marnier The norwegian omelette with Grand Marnier	
La panna cotta aux pistaches et fruits rouges.	12€
Panna cotta ai pistacchi e frutti di bosco Panna cotta with pistachio nuts and red fruit	
Glaces et sorbets de notre Maître glacier.	La boule 5€
Selezione di gelati e sorbetti del nostro Mastro Gelataio Selection of ice creams and sorbets from our Ice cream maker	