

Restaurant « Le Train Bleu »

Réveillon de Noël 2017

Les suggestions du Chef

Carpaccio de noix de St-Jacques et avocat aux fruits de la passion.

*Carpaccio di capesante e avocado ai frutti della passione
Scallops carpaccio and avocado with passion fruit*

42€

*Homard mijoté dans sa brunoise de légumes et coquillages,
risotto à l'encre de seiche.*

*Astice con una « brunoise » di verdure e frutti di mare, risotto al nero di seppia
Lobster with « brunoise » vegetables and shellfish squid ink risotto*

52€

*Chapon fermier cuisiné aux petits oignons, carottes glacées,
fine farce aux morilles et marrons.*

*Cappone nostrano ripieno con spugnole e castagne, cipolloti e carote glassate
Stuffed capon farmer with morels and chestnuts, pickling onions and carrots*

48€

Restaurant « Le Train Bleu »

Jour de Noël 2017

Les suggestions du Chef

Salade de fête aux langoustines et foie gras, légumes verts.

*Insalata di scampi con foie gras e verdure
Dublin bay prawns salad with foie gras, green vegetables*

62€

*Feuilleté à la chair de crabe et coquillages safranés,
légumes en julienne*

*Sfogliatina di granchio e frutti di mare allo zafferano, « julienne » di verdure
Crab and shellfish puff with saffron, « julienne » style vegetables*

42€

Pot-au-feu de Noël au foie gras et ses légumes.

*Bollito misto di Natale al foie gras e suo bouquet di legumi
Christmas « Pot-au-feu » with foie gras and vegetables*

48€