

# Restaurant « Le Train Bleu »

## Réveillon du Nouvel An 2018

### Les suggestions du Chef

*Tartare de loup du pêcheur, brunoise de mangue et pomme verte  
à l'huile de vanille.*

*Tartare di branzino del pescatore, « brunoise » di mango e mela verde all'olio di vaniglia  
Sea bass tartar, mango and apple « brunoise » with vanilla oil*

42€

*Sciagliatelli cuisiné au homard breton et artichauts.*

*Sciagliatelli all'astice e carciofi  
Sciagliatelli pasta with lobster and artichokes*

52€

*Dos de turbot poêlé en croûte de pomme-de-terre, asperges,  
jus de cuisson aux cèpes.*

*Filetto di rombo in crosta di patate, asparagi, salsa ai porcini  
Back of turbot in crust of potatoes, asparagus, ceps sauce*

62€

### Aux douze coups de minuit

*Zamponé cuisiné aux lentilles.*

*Zampone con lenticchie  
Italian « zampone » with lentils*



LE CASINO  
MONTE-CARLO

# Restaurant « Le Train Bleu »

Jour de l'An 2018

Les suggestions du Chef

*Salade de homard breton simplement poché, tartare d'asperges, tomate et avocat à l'huile vierge et citron.*

*Insalata di astice al vapore, tartare di asparagi, pomodori e avocado all'olio e limone  
Poached lobster salad, asparagus tartar, tomato and avocado with virgin oil and lemon*

*90€*

*Tortellini au bouillon de pot-au-feu.*

*Tortellini in brodo  
Tortellini pasta soup*

*22€*

*Zampone de l'an nouveau cuisiné aux lentilles.*

*Zampone e lenticchie del nuovo anno  
New year Italian « zampone » with lentils*

*20€*

*Filet de boeuf du charolais en feuilletage façon Wellington.*

*Filetto di bue in crosta alla Wellington  
Wellington beef filet*

*58€*