

DÎNER COMPLICE

JEUDI 18 AVRIL 2019

- Menu en 6 services 135

- 'Accords vins' - 80

Chaque mets est accompagné d'un verre de vin de 10cl

NM Champagne Marguerite-Guyot
Cuvée Séduction - Blanc de Blancs

www

2016 Bourgogne 'Ana'
Domaine Comte Senard

www

2015 Bâtard-Montrachet Grand Cru
Domaine Devenay-Mars

www

2014 Saint-Émilion Grand Cru
Château Montlabert - *Servi en magnum*

www

Bière de la Brasserie Pöide
Kena Island Ale

www

2009 Vouvray Moelleux 'Le Mont'
Domaine Huet

Pour patienter...

Meringue à la pomme
asperges blanches, gelée acidulée et crème fraîche au raifort

Gourmandise Le 39V

◇◇◇◇◇◇◇◇

Hors-d'oeuvres

Tartare de betteraves
à l'ail des ours, shiso et jaune d'oeuf mariné

Trompette de la mort
anguille fumée et orge, consommé

Langoustine juste tiédie
crème de sarrasin, caviar Kristal Gold

Petits pois *-en royale et ragoût-*
morilles, crème mi-montée à l'estragon

◇◇◇◇◇◇◇◇

Bar sauvage
asperges vertes, salicornes et bulots de la baie de Granville IGP,
sauce au vin jaune

◇◇◇◇◇◇◇◇

Selle d'agneau grillée
sarrasin à l'ail noir, sauce au cidre et épicea

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages élevés par Bernard et Jean-François Antony
Fromages affinés 3 ans de la ferme d'Andre, coing confit

◇◇◇◇◇◇◇◇

'Chaud-froid' d'agrumes
soufflé au kalamansi, granité

◇◇◇◇◇◇◇◇

Rhubarbe *-crème légère, gelée, ...-*
sorbet au lait caillé, sauce au Gin



LE 39V
RESTAURANT
PARIS

ore
RESTORAN