

'SAVEURS D'EXCEPTION'

- Menu Saveurs d'Exception avec une bouteille de

NM Champagne Barons de Rothschild Rosé

-Une bouteille pour 2 personnes-

L'EXCELLENCE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Tout commence au cœur de la prestigieuse
région des Grands Blancs.

Un terroir champenois réputé pour la place importante laissée
au cépage Chardonnay.

Le travail d'orfèvre réalisé sur chaque
Champagne Barons de Rothschild s'inscrit dans
une démarche qualitative exceptionnelle
qui en fait sa rareté.

Comme il y a deux siècles,
chaque bouteille repose dans les caves creusées
dans la pierre où silence et obscurité règnent
en maître comme un respect au
grand Champagne qui se prépare.

Pour Patienter... 'Amuse-bouches' du moment

◇◇◇◇◇◇◇◇

Nos hors-d'oeuvres

Huîtres n°2 et caviar 'Kristal Gold'

Saint-Jacques à cru

Pâté en croûte de canard et foie gras

◇◇◇◇◇◇◇◇

Macaroni gratinés

fin ragoût de truffe noire 'Tuber Melanosporum'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Saint-Pierre de Bretagne

artichauts *-cuits, crus et en tempura-*, sauce au vin jaune

OU

Volaille de Bresse - Ferme Le Devant

-le suprême poché, les cuisses en 'Shui jiao'-
puntarella, sauce crème au foie gras

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages

élevés par Bernard et Jean-François Antony

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert au choix

DESSERTS

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fruits d'ici et d'ailleurs

-mangue, ananas, papaye, ...-,
sorbet avocat-passion, émulsion à la vanille

Soufflé 'classique' au Grand Marnier
biscuits à l'orange amère et chocolat

Nos 'Religieuses'

chocolat et praliné, glace au grué de cacao

Soufflé fort en goût de chocolat
sauce au piment d'Espelette

Poire Williams

-rôtie, 'meunière', crue et en pickles-, tarte au sucre

Notre Savarin punché au gin 'Normandia'
fruits exotiques, granité à la coriandre

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses

Plateau de gourmandises

-Caroline, Savarin, Pavlova, tartelette au citron meringuée, ...-



Aquarelle de Cécile Hudisier © - Frédéric Vardon Le 39V Restaurant

Automne - Hiver 2019