



'SAINT VALENTIN'



Menu en 6 services avec une coupe de champagne 255

Accords vins 90
(Chaque met est accompagné d'un verre de vin de 10cl)

Menu en 6 services 355
(Une bouteille de champagne Barons de Rothschild pour deux)

NM AR Lenoble - Mag 14

vvvvv

2017 Rully 1^{er} Cru 'La Pucelle'
Domaine Jacqueson

vvvvv

2016 Alsace Riesling 'Burdenbach'
Domaine Loew

vvvvv

2015 Maranges 'Vieilles Vignes'
Domaine Matrot

vvvvv

2013 Côtes de Bordeaux 'Cadillac'
Château de Haut Coulon

vvvvv

20 ans Porto Graham
Servi en Gallon

Pour Patienter...

Huître de France n°2 au cresson, granité Yuzu-Savagnin
Gougère classique au vieux Comté truffée*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Nos Hors-d'oeuvres

Lucullus de foie gras de canard, brioche toastée
Saint-Jacques de la Baie de Seine à cru, truffe noire*
Caviar 'Kristal Gold', crémeux de 'Charlotte'
crème crue au raifort

◇◇◇◇◇◇◇◇

A deux...

Homard bleu des Iles Anglo-Normandes
galette de blé noir, sauce et garniture d'un curry

◇◇◇◇◇◇◇◇

Volaille de Bresse - Ferme 'le Devant'
-le suprême poché, la cuisse en 'Shui jiao'-
condiment à la truffe noire*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Fromages

élevés par Bernard et Jean-François Antony

ou

Fontainebleau au caillé frais de Normandie
mendiant de fruits secs

◇◇◇◇◇◇◇◇

'Notre chocolat'
croustillant gingembre et passion

*Tuber Melanosporum



LE 39V
RESTAURANT
PARIS



Happy Valentine's Day