



'SAINT VALENTIN'



Menu en 6 services 295

Accords vins 125

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

Menu en 6 services 395

(Une bouteille de champagne Barons de Rothschild pour deux)

2010 Champagne - Barons de Rothschild

VVVVV

2015 Saint-Aubin Premier Cru 'Le Charmois'

Domaine Marc Colin

VVVVV

2016 Bordeaux Aile d'Argent

Château Mouton-Rothschild

VVVVV

2014 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes

Domaine Geantet-Pansiot

VVVVV

2011 Saint-Julien - Château Gloria

Servi en magnum

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