

Desserts

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses de l'artisan Pédone	15
Crème glacée de Normandie, miel et pollen	19
Fruits exotiques infusion d'herbes, sorbet mangue	24
Soufflé chocolat (À commander en début de repas) sauce au piment d'Espelette	24
Notre Paris-Brest (À commander en début de repas)	24

Chaîne WhatsApp



Découvrez en avant-première notre nouvelle carte, nos menus exclusifs et plongez dans les coulisses de notre restaurant !

Les complices

Service et cuisine

Claire, Hamidou, Hartheaswaran, Lucas, Mamoudou, Alioun, Arthur, Paul, Mae, Olivier, Axel, Ninnon, Majdi, Magid, Carlos, Louis Milenco

Maraîchages et vergers

Rolland Rigault, Thierry Riant, Christophe Latour, Thierry de Puymaurin, La compagnie du Bocage, les Vergers Saint-Eustache...

Viandes et volailles

JA Gastronomie, La coopérative de Axuria, Pierre Duplantier, Les Boucheries Nivernaises, Cormeilles viandes, Pierre-Eudes Quintart, La ferme Le Devant, ...

Laitiers et œufs

Borniambuc, Jean-François & Bernard Antony, Marie-Anne Cantin, René Pellegrini...

Pêches

Les produits Noirmoutins, François Gallen, La Criée de Boulogne-sur-Mer, Patrick Ramet, Alexandre Navarre, France Ikejime, Lisaqua...

Pâtisserie

Chambelland, Jean-Luc Poujauran...

*Tuber Melanosporum

Prix nets en euros – service compris – selon les dispositions régies par le décret n°2002-1467 du 17 décembre 2002, le 39V Restaurant et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine de toutes leurs viandes (France* – UE** – US***). Nos poissons, coquillages et crustacés suivent les saisons et les pêches, aussi ils peuvent manquer et/ou être remplacés.

Nos créations sans alcool

11

Jus de légumes

Courgette, concombre, épinard, citron, gingembre

Le Floréale

Martini Floréale, tonic à la fleur de sureau, sucre de canne

Virgin fruits rouges

Purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

Kombucha au gingembre Energy bio - 350ml

8

Accord vins

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

Les 3 verres — 54

Les 5 verres — 80

Nos menus

Menu en 4 services* — 95

Menu en 6 services — 145

*Pour patienter...

'Amuse-bouche' du moment

....

*Nos trois hors-d'oeuvre en format dégustation

....

Saint-Jacques de la Baie de Seine

-meunière et mousseline-, à la Dieppoise

....

*Poisson de pêche durable

choux-fleurs, condiment pissenlit

ou

*Filet de boeuf

pommes Dauphine, sauce aux poivres

....

Fromages

élevés par Marie-Anne Cantin

....

*Crème glacée de Normandie

miel et pollen

....

* Soufflé chocolat

sauce au piment d'Espelette

ou

Fruits exotiques

infusions d'herbes, sorbet mangue

....

Mignardises

La carte

Entrées

Pâté en croûte -volaille, foie gras- jeunes pousses, pickles de moutarde	32
Oeuf bio en meurette sauce bourguignonne -1er prix Championnat du Monde 2019-	34
Araignée de mer coeur de laitue, mayonnaise verte	38
Saint-Jacques à cru -mâche, pommes et pommes-, curry	38

Plats

Notre Vitello Tonnato champignons rosés à cru	28/36
Légumes de nos maraîchers cuisinés ensemble petit épeautre	44
Saint-Jacques de la baie de Seine - meunière et mousseline -, à la Dieppoise	58
Poisson de pêche durable - choux-fleurs, condiment pissenlit - épinards, grenobloise	66
Pigeon ' Excellence Miéral' à l'orange chanvre et sauce bigarade	68
Filet de bœuf en croûte de poivre sauce aux poivres	64
Signature - Macaroni juste gratinés truffe noire et Comté millésimé	72

Fromages

élevés par Bernard & Jean-François Antony	30
---	----