

Desserts

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses de l'artisan Pédone	15
Crème glacée de Normandie, miel et pollen	19
Soufflé chocolat (À commander en début de repas) sauce au piment d'Espelette	24
Notre Paris-Brest (À commander en début de repas)	24
Fraises de France - nature, Chantilly et sucre - notre Vacherin, jus de fraises	26

Chaîne WhatsApp



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

Les complices

Directrice
Claire Tortissier

Chef de cuisine
Hartheaswaran Thiru

Service et cuisine
Hamidou, Lucas, Mamoudou, Alioun, Arthur, Mae, Olivier, Axel, Ninnon, Magid, Carlos, Majdi, Louis, Tom

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, Pédone - Maître glacier depuis 1959

Pêches
Les produits Noirmoutrins, François Gallen, La Criée de Boulogne-sur-Mer, Patrick Ramez, 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, 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 — 44

Les 5 verres — 68

Nos menus

Menu en 4 services* — 98

Menu en 6 services — 145

*Pour patienter...

'Amuse-bouche' du moment

....

*Nos trois hors-d'oeuvre en format dégustation

....

Asperge blanche

Comté millésimé et morilles au vin jaune

....

*Poisson de pêche durable

artichauts - *cuits et crus*-, sucs de persil

ou

Ris de veau

petits pois à la française, sauce salmis

....

Fromages

élevés par Marie-Anne Cantin

....

*Crème glacée de Normandie

miel et pollen

....

* Soufflé chocolat

sauce au piment d'Espelette

ou

* Fraises de France

vacherin, jus de fraises

....

Mignardises

La carte

Entrées

Pâté en croûte - <i>volaille, foie gras</i> - jeunes pousses, pickles de moutarde	32
Truite fumée de Crisenon chou mariné façon kimchi, crème au raifort	32
Oeuf bio en meurette sauce bourguignonne <i>-1er prix Championnat du Monde 2019-</i>	34
Daurade royale à cru aux agrumes	38
Asperges vertes des Jardins de Provence potêtes tièdes, vinaigrette à la truffe noire	36/42

Plats

Tartare de coeur de rumsteak au couteau pommes Pont-Neuf	36
Thon rouge tranché fin condiment à la Niçoise	38
Primeurs de saison cuisinés ensemble fanes pilées	38
Filet de bœuf en croûte de poivre sauce aux poivres	64
Poisson de pêche durable - asperges vertes, sauce Argenteuil - artichaut - <i>cuits et crus</i> -, sucs de persil	66
Ris de veau petits pois à la française, sauce salmis	64
Asperges blanches 'Blandine de Blaye' Comté millésimé et morilles au vin jaune	68
Garniture morilles au vin jaune 38	38

Fromages

élevés par Marie-Anne Cantin	30
------------------------------	----