

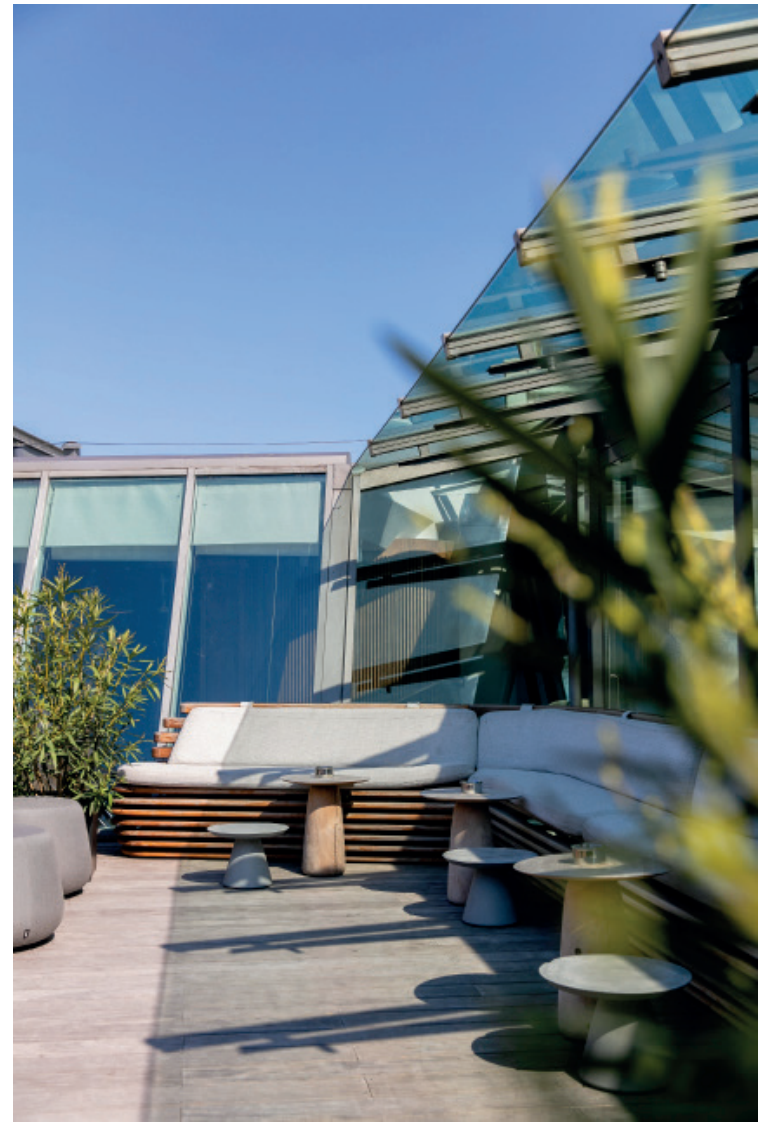
Le restaurant

Le 39V se dévoile et rouvre ses portes en octobre 2021. Au coeur du triangle d'or, au 6ème étage d'un immeuble haussmannien, Le 39V est un havre de paix surplombant les toits parisiens de l'avenue George V. C'est un écrin naturel qui naquit un beau jour de septembre 2010, et qui poursuit aujourd'hui son histoire.

Quelques mois d'embellissement plus tard, le voilà entièrement repensé et décoré par le designer Raphaël Navot, sans jamais perdre de vue son identité culinaire, son héritage et ses valeurs. C'est un lieu aussi chaleureux que bienveillant autour d'une cuisine précise, respectueuse de la nature et des hommes. Solidement ancrée dans la grande tradition française, et bousculée par des assaisonnements vifs, la cuisine de Frédéric Vardon se nourrit des meilleurs produits sélectionnés lors de ses nombreux voyages au coeur des territoires, aux côtés des meilleurs artisans. Se retrouver au 39V pour une parenthèse gastronomique, c'est toujours l'occasion d'un moment de partage riche en émotions.

C'est un lieu aussi
chaleureux que
bienveillant autour
d'une cuisine précise,
respectueuse de la
nature et des hommes.







Frédéric Vardon

Frédéric Vardon est né à Flers de parents charcutiers-traiteurs. Enfant, il monte dans la fourgonnette de son père, le mercredi matin aux aurores, pour aller aux halles de Paris ou à Rungis. Toutes les vacances, il les passe aux champs, entre Vire et Tinchebray, chez ses grands-parents agriculteurs. Son palais se forge, son goût de l'effort aussi.

«Respecter le produit et ceux qui le font, ce n'est pas un slogan, c'est une éducation. Très tôt, j'ai voulu faire quelque chose de bien pour nourrir les hommes», confie-t-il.

Après une formation chez Jean-Pierre Morot-Gaudry puis Alain Dutournier, à Paris, il rejoint Alain Chapel à Mionnay. Une expérience décisive avant de rejoindre Alain Ducasse, pour un long compagnonnage et un lien inaltérable.

De ces années auprès des trois Alain, il a tiré son identité. «Ma priorité, c'est un accord parfait entre la nature et les hommes» précise-t-il. Il sélectionne méticuleusement tous les producteurs et éleveurs pour leur qualité mais aussi leur attachement aux territoires. «Je n'ai pas de fournisseurs, je n'ai que des complices du beau pour cuisiner le bon» aime-t-il à dire.

«Ma priorité, c'est un accord parfait entre la nature et les hommes. »



Privatisation



Capacité d'accueil : 50
Servi de 19h30 à 23h30

Cette offre comprend

- L'exclusivité du restaurant
- Cocktail 5/7 pièces
avec une coupe de Champagne
- Menu unique avec
une formule boisson au choix
parmi les trois proposées



Menu de saison

Pour patienter

1 flûte de Champagne – Sélection 39V
5/7 petits fours par personne

Tourteau entièrement décortiqué

pois chiche et condiment iodé citron de Nice

ou

Thon à cru

rhubarbe acidulée, ajoblanco

ou

Asperges vertes de Provence

sauce Tonnato et oseille

Pêche durable en direct des criées

cresson de fontaine, coque à la marinière, pommes billes

ou

Légumes de printemps cuisinés ensemble

petit épeautre de Sault

ou

Filet de boeuf de race

pommes Dauphine, sauce aux poivres

Soufflé chocolat

sauce au piment d'Espelette

ou

Crème glacée au caillé de Normandie

miel et pollen

ou

Fraises de France

-cruës, juste rôties-, gel citron et arlette au miel

Mignardises



NOS ACCORDS VINS

SÉLECTION

Image du 39V

295€ TTC*

2019 – Bourgogne Côtes d'Auxerre 'Le Court Vit'
Domaine Goisot

OU

2020 – Saumur 'Signature'
Domaine de la Renière

2020 – Morgon 'QVEVRI'
Domaine Anthony Charvet

OU

2020 – VDF 'Eolithe'
Domaine des Fosses-Sèches

2020 – Coteaux-du-Layon 'Clos de la Bergerie'
Domaine de la Bergerie

SÉLECTION

Prestige

315€ TTC*

2022 – Chablis 1er Cru 'Côte de Jouan'
Domaine Angst

OU

2020 – Sancerre 'Les Romains'
Domaine Vacheron

OU

2021 – Saint-Péray
Domaine François Villard

2019 – Bourgogne 'Auguste'
Domaine Comte Senard

OU

2020 – Cornas 'Terre Brûlée'
Domaine Lionnet

OU

2017 – Saint-Emilion Grand Cru
Château La Croix Montlabert

NM – Don Paris
Winerie Parisienne

SÉLECTION

Vins d'exception

355€ TTC*

2020 – Meursault 'Sous la Velle'
Domaine Rougeot

OU

2021 – Savennières 'Roche aux Moines'
Domaine aux Moines

OU

2021 – Palette 'Quintessence'
Domaine Henri Bonnaud

2020 – Marsannay 'Les Longeroies'
Domaine Charlopin-Tissier

OU

2014 – Châteauneuf-du-Pape
Domaine du Grand Tinel

OU

2018 – Côtes de Bergerac 'Les Anciens Francs'
Château Tour des Gendres

2010 – Sauternes
Les Carmes de Rieussec



La Maison Barons de Rothschild s'invite en résidence au 39V avec son bar à Champagne !

L'été s'annonce pétillant...



Cet été, la Maison Barons de Rothschild prend ses quartiers dans la cour privative du restaurant le 39V à Paris.

Dès la mi-juin et jusqu'à la fin des beaux jours, les amateurs de Champagne pourront se rafraîchir à partir de 18h00 avec les cuvées d'exception de la Maison Barons de Rothschild.

Ce rendez-vous unique offre une expérience inédite : un bar à bulles installé dans la cour intimiste et verdoyante du restaurant Le 39V. Chacun pourra savourer un moment de détente, loin de l'agitation parisienne, dans un cadre chic et raffiné, à deux pas des Champs-Élysées. Pour prolonger l'expérience, il sera possible de dîner ou de siroter un verre sur la terrasse du 6e étage, offrant une vue imprenable sur les toits de Paris.

Les plus gourmands auront la possibilité de déguster une belle pièce de bœuf, des salades en tout genre, le fameux menu homard, ainsi que des desserts généreux ou des fruits de saison.



Adresse

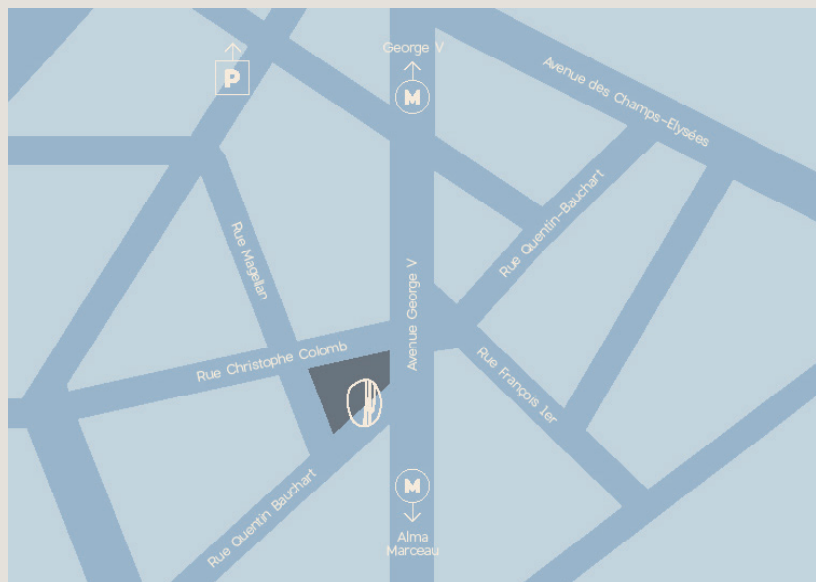
39, avenue George V, 75008 Paris

Entrée

17, rue Quentin Bauchart, 75008 Paris
A gauche sous le porche

Accès

Parking Indigo Paris Champs-Élysées & George V
Parking Indigo Paris Alma George V
Sorties piétonnes : Christophe Colomb ou François 1er
Arrêt de Métro :
Ligne 1 – George V | Ligne 9 – Alma Marceau



Visiter Le 39V en 360°



Réservation par email
restaurant@le39v.com

Réservation par téléphone
+33 (0)1 56 62 39 05



le39v.com



fredericvardon.com

