





# le restaurant

Le 39V se dévoile et rouvre ses portes en octobre 2021. Au cœur 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 cœur 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.





# 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.



# Privatisation

Capacité d'accueil : 50

Servi de 19h00 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

Les mets proposés peuvent évoluer  
en fonction du marché et de la générosité de la nature





# Menu de saison

## **Pour patienter**

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

**Pâté croûte -foie gras, canard-**  
pickles de moutarde, jeunes pousses

ou

**Oeuf fermier cuit à basse température**  
champignons sauvages

ou

**Gambas bio de Loire Atlantique**  
marinée cru, avocat, Red Ruby et lentilles Beluga

## **Pêche durable**

asperges vertes de Provence, citron confit et pommes de mer

ou

## **Ravioles au Bruccio**

asperges vertes, ail des ours

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

## **Pomme Chanteclerc**

fumée/fondante au miel de tournesol, mélilot et oseille

## **Mignardises**



# Sélection 'Image du 39V'

295€ TTC  
(eaux et boissons chaudes incluses)

**Bourgogne 'Ana' - 2018**  
Domaine Comte Senard

ou

**IGP Méditerranée 'Secret de famille' - 2019**  
Domaine Paul Jaboulet Aîné

**Cadillac Côtes de Bordeaux - 2015**  
Château de Haut Coulon

ou

**Côteaux Bourguignon 'Les Chanterelles' - 2019**  
Domaine Huber-Verdereau

**Côteaux du Layon 'Clos de la Bergerie' - 2017**  
Domaine de la Bergerie

# Sélection 'Prestige'

315€ TTC  
(eaux et boissons chaudes incluses)

**Chablis 'Saint Pierre' - 2017**  
Domaine Dauvissat

ou

**Bordeaux - 2017**  
Château La Fleur Garderose

ou

**Bourgogne 'Les Lameroses' - 2017**  
Domaine Huber-Verdereau

**Bourgogne 'Auguste' - 2017**  
Domaine Comte Senard

ou

**Givry 1er Cru 'Clos du Cellier aux Moines' - 2016**  
Domaine Thénard

ou

**Saint-Emilion Grand Cru- 2015**  
Château La Croix Montlabert

**Côteaux du Layon 'Clos de la Bergerie' - 2017**  
Domaine de la Bergerie

# Sélection 'Vins d'exception'

355€ TTC  
(eaux et boissons chaudes incluses)

**Sancerre 'La Côte' - 2018**  
Domaine Pascal Jolivet

ou

**Graves - 2018**  
Château Ferrande

ou

**Meursault 'En Dressolles' - 2020**  
Domaine Huber-Verdereau

**Marsannay 'Les Longeroies' - 2017**  
Domaine Charlopin Tissier

ou

**Margaux - 2012**  
Château Siran

ou

**Crozes-Hermitage - 2019**  
Domaine Alain Graillot

**Sauternes - 2007**  
Château Clos Haut Peyraguey





## Adresse

39, avenue George V, 75008 Paris

## Entrée

17, rue Quentin Bauchart, 75008 Paris

Sous le porche, à gauche

## Accès

Parking Indigo Paris Champs-Elysées & George V

Parking Indigo Paris Alma George V

Sorties piétonnes : Christophe Colomb ou François 1er

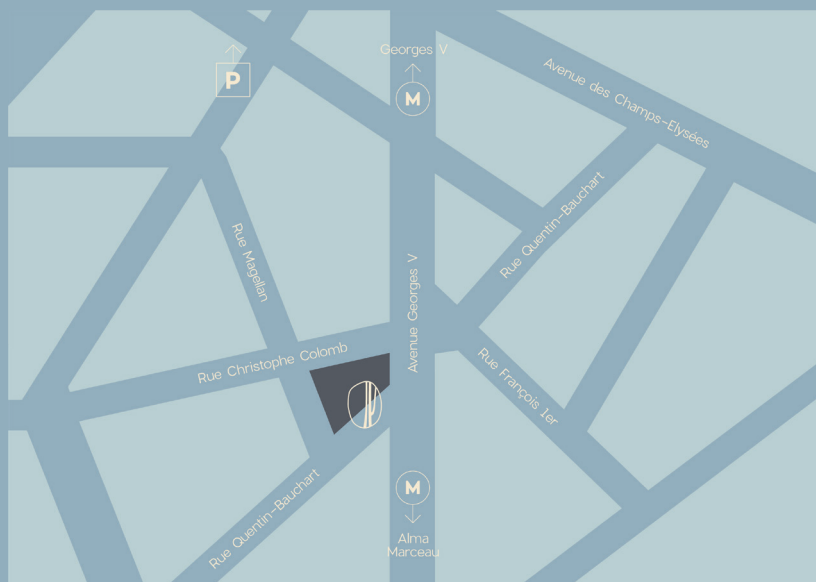
## Arrêt de Métro

Ligne 1 : George V

Ligne 9 : Alma Marceau

## Réservation par email

[restaurant@le39v.com](mailto:restaurant@le39v.com)



 les Collectionneurs®  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



[le39v.com](http://le39v.com)

[fredericvardon.com](http://fredericvardon.com)