





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.



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 : 45

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

Langoustines de nos côtes

minestrone

ou

Oeuf fermier cuit à basse température

petits pois de Provence

ou

Asperges vertes des Jardins de Provence

truffe noire

Pêche durable

artichauts, persil et sucs au vin jaune

ou

Légumes de nos maraîchers

petit épeautre

ou

Grenadin de veau fermier

légumes de notre maraîcher

Soufflé chocolat

sauce au piment d'Espelette

ou

'26 Chantilly'

gingembre, meringue

ou

Fraises de France

pomelos de Corse, pistache, glace à l'angélique

Mignardises



Sélection 'Prestige'

(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





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

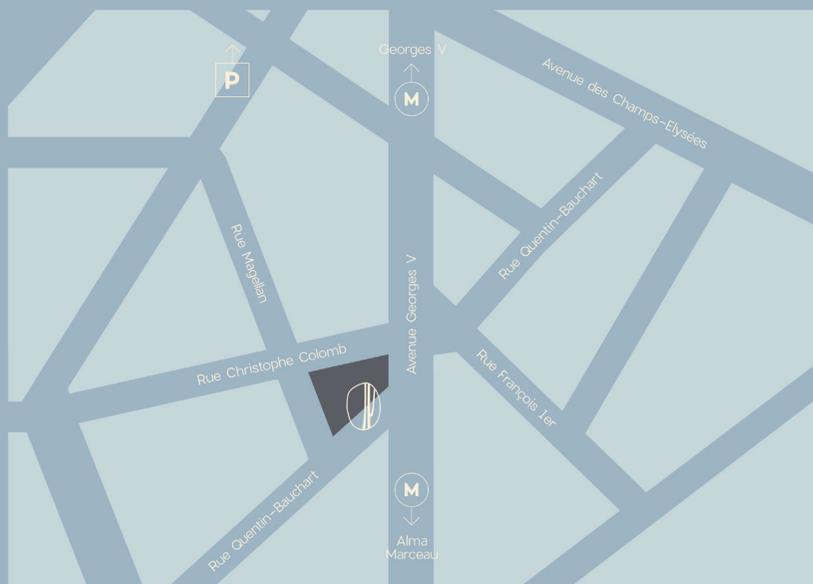
Arrêt de Métro

Ligne 1 : George V

Ligne 9 : Alma Marceau

Réservation par email

restaurant@le39v.com



 les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs



le39v.com

fredericvardon.com