

Cheese

A seasonal assortment of cheeses 26

Desserts

Fruits sorbets and creamy ice-cream 15

Curd cheese ice-cream, honey and pollen 19

Our Pâtisseries

Les 3 — 24

Les 5 — 35

Chocolate soufflé (To order at the beginning of the meal)
Espelette pepper sauce 24

Strawberries and rhubarb ice-cream bowl 24

Red fruits from France 28

- plain, chantilly

- marinated strawberries with elderflower, brioche

Les complices

Service et cuisine

Claire, Erwann, Nadège, Maria, Hamidou, Hartheaswaran,
Lucas, Mamoudou, Aliou, Gifty, Arthur, José, Sanskriti, Jamal,
Soumaré, Maurine, Paul, Germain, Julian, Seo, Jennie, Mathis,
Jean, Yann, Ange, Mae, Olivier, Axel, Soïnes, Maelie

Maraîchages et vergers

Les Jardins des bords de Rance, Rolland Rigault, Thierry
Riant, Christophe Laçour, 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, Poulehouse 'l'œuf qui ne tue pas la
poule!...

Pêches

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

Panification

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.

À lunch

Our alcohol-free creations 11

Vegetables juice

Zucchini, cucumber, spinach, lemon, ginger

Carrot, rhubarb, celery, ginger, curcuma

Le Floréale

Martini Floréale, edelflower tonic, cane sugar

Virgin red fruits

Red fruits purée, lime, fresh mint, ginger beer

Kombucha Ginger Energy bio - 350ml 8

Sparkling alcohol-free 'French Bloom' 17

Blanc

Chardonnay - Rond, suave

Menu

2 courses meal — 49,5

3 courses meal — 59,5

Egg 'onsen'

wild mushrooms, toast finger

2022 Bordeaux - 'Le G de Guiraud'



13

or

Horse mackerel ceviche

broccoli and Green Zebra tomatoes

2022 Chablis - Domaine Louis Moreau

14

.....

Cod

cauliflowers -purple, white, yellow, ...-, confit lemon

2023 Sancerre - Domaine Berthier

15

or

Veal cheek cooked in brown beer

potatoes and plum condiment

2021 Côtes-de-Provence 'Victoria'

Château de Jasson

16

.....

2 pastries to choose from our selection

-Financier pistachio/raspberry, tart cereal/oat, Religieuse

cocoa nib, Tart blueberry/blue poppy/vanilla, Entremet

peach, hazelnut, verbena, ...-

Starters

Zucchini flowers stuffed with zucchini 36

peanut praline, Breuilh des Basques

Porcini mushrooms tart 38

parsley jus

Pâté en croûte -foie gras, duck- 39

pickled mustard, young shoots

Organic prawns from Loire Atlantique 43

marinated, avocado and Red Ruby, Beluga lentils

Also available in tasting size

3 hors-d'oeuvre — 43

Salads

Garden salad with watercress and quinoa 44

La Nutria' tuna ventresca

To share

Beef rib Jersiaise 82 p/p

pepper or béarnaise sauce

Sole from our coasts 'à la meunière' 72 p/p

-depending on arrivals-

Main-courses

Autumn vegetables cooked together 38

spelt from Saulx

Mediterranean red tuna plain 44

tangy rhubarb, ajoblanco

Purebred beef fillet 62

pommes Dauphine, pepper sauce

Sweetbread from France 64

potatoes, chanterelles mushrooms and watercress

Our Paella 66

Arroz de Calasparra -langoustines, cockles, octopus-
biscayenne

Sustainable fishing direct from the auctions 66

green Zebra tomato, Brittany kombu, Ducléré sauce

Channel Islands lobster soufflé 72

blackcurrant, velvety sauce

Sides

Pommes Dauphine, spinach, autumn vegetables 16

Porcini mushrooms 36