

Les complices

Service et cuisine

Claire, Erwann, Nadège, Maris, Hamidou, Hartheaswaran, Lucas, Mamoudou, Aliou, Giŕty, Arthur, José, Sanskriti, Jamal, Soumaré, Maurine, Paul, Germain, Julian, Seo, Jennie, Mathis, Jean, Yann, Angé, Mae, Olivier, Axel, Soŕines, Maelie

Maraŕchages et vergers

Les Jardins des bords de Rance, Rolland Rigault, Thierry Riant, Christophe Laŕour, Thierry de Puymaurin
La compagnie du Bocagé, les Vergers Saint-Eustache...

Viandes et volailles

JA Gastronomie, La coopérative de Axuria, Pierre Duplantier,
Les Boucheries Nivernaises, Cormeilles viandes,
Pierre-Eudes Quintar, La ferme Le Devant, ...

Laitiers et œufs

Borniambuc, Jean-François et Bernard Antony, Marie-Anne Cantin, René Pellegrini, la ferme Angé et Loup...

Pêches

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

Panification

Chambelland, Jean-Luc Poujauran...

* Tuber Melanosporum



À Dinner

Starters

Smoked trout from Crisenon farm kimchi and horseradish	36
Zucchini flowers stuffed with zucchini peanut praline, Breuilh des Basques	36
Porcini mushrooms tart parsley jus	38
Pâté en croûte -foie gras, duck- pickled mustard, young shoots	39
Organic prawns from Loire Atlantique marinated, avocado and Red Ruby, Beluga lentils	43
Mediterranean red tuna plain tangy rhubarb, ajoblanco	44
Also available in tasting size 3 hors-d'oeuvre — 43 5 hors-d'oeuvre — 63	

Main Courses

Autumn vegetables cooked together spelt from Sault	42
Filet of purebred beef pommes Dauphine, pepper sauce	62
Lamb from Lozère Paimpol beans and black trumpet, strong juice	64
Sweetbread from France potatoes, chanterelles mushrooms and watercress	64
Our Paella Arroz de Calasparra -langoustines, cockles, octopus- biscayenne	66
Sustainable fishing direct from the auctions Green Zebra, kombu from Brittany, Dugléré sauce	66
Channel Islands lobster soufflé blackcurrant, velvety sauce	72
Sides pommes Dauphine, spinach, autumn vegetables	16
Porcini mushrooms	36

To share

Beef rib Jersiaise pepper or béarnaise sauce	82 p/p
Sole from our coasts 'à la meunière' -depending on arrivals-	72 p/p

Cheeses

A seasonal assortment of cheeses	26
----------------------------------	----

Desserts

Fruits sorbets and creamy ice creams	15
Curd cheese ice-cream from Normandy honey and pollen	19
Sweetcorn 'crêpe soufflée' grilled grapefruit	24
Figs from Soliès fig leaves crème brûlée	24
Chocolate soufflé (To order at the beginning of the meal) Espelette pepper sauce	24
Red fruits from France - plain, Chantilly - marinated strawberries with elderflower, brioche	28



Tasting menu

Signature in 6 courses — 145
Image of the 39V cuisine
Wine pairing — 80
5 glasses

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.

Changement de garniture possible