

'SAVEURS D'EXCEPTION' 'SIGNATURE MENU'

- 'Signature menu'	1 580
- Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs -One bottle for 2 persons-	950
- Wine pairing	680

NM Champagne AR Lenoble
Brut Intense Mag 14

vvvvv

2016 Pernand-Vergelles 1er Cru 'Sous Fertille'
Domaine Antonin Guyon

vvvvv

2015 Puligny-Montrachet
Bachelet- Monnot

vvvvv

2016 Crozes-Hermitage 'La Mule Blanche'
Domaine Paul Jaboulet Aîné

or

2015 Pauillac
Réserve de la Comtesse

vvvvv

The Chef's Sommelier discover

vvvvv

2016 Jurançon 'Ballet d'Octobre'
Domaine Cauhapé

◇◇◇◇◇◇◇◇

- Menu 'Image du 39V'
-The Chef composes for you a menu according with
season and best market produces-

- 4 courses Menu	1 080
- Wine pairing	480

For a more pleasant wait... 'Amuse-bouches'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Classic french pie, raisins -pickled and stewed-
Pâté en croûte, pickles et marmelade de raisins

Frog's legs,
watercress cream and black garlic condiment
*Cuisses de grenouilles, crème de cresson et
condiment à l'ail noir*

Gillardeau oyster, yuzu granita, cucumber jelly
*Huître Gillardeau, caviar Kristal Gold,
gelée de concombre*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Duck foie gras 'royale', Jerusalem artichokes and
autumn truffle

*Foie gras de canard en royale, topinambours et
truffe d'automne*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Blue lobster from France 'Thermidor-style'
Homard bleu de France, sauce et garniture Thermidor

◇◇◇◇◇◇◇◇

Black cod confit, chesnuts and pumpkin ravioles, pear,
fresh herbs sauce

*Cabillaud, ravioles de châtaignes et potiron, poire,
émulsion d'herbes fraîches*

or

Pigeon from Bresse with cocoa and sesame crust
roasted figs and salsify, reduced juice

*Pigeon de Bresse
en croûte de grué de cacao et sésame
figues de Solliès et salsifis rôtis, jus réduit*

or

A4 Japanese Waguy beef (supplement 180)

◇◇◇◇◇◇◇◇

Our cheeses trolley selection by 'Maison Mons'

or

Soft cheese cream foam, dried fruits condiment
Fontainebleau, condiment aux fruits secs

◇◇◇◇◇◇◇◇

Dessert to choose 'à la carte'