

## 'SAVEURS D'EXCEPTION' 'SIGNATURE MENU'

- 'Signature menu'	1 580
- Champagne Barons de Rothschild Blanc de Blancs -One bottle for 2 persons-	1880
- Wine pairing	680

NM Champagne AR Lenoble  
Brut Intense Mag 14

v v v v v

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

v v v v v

2015 Puligny-Montrachet  
Bachelet- Monnot

v v v v v

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

or

2015 Pauillac  
Réserve de la Comtesse

v v v v v

The Chef's Sommelier discover

v v v v v

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  
black winter truffle

*Foie gras de canard en royale, topinambours et  
truffe noire 'Melanosporum'*

◇◇◇◇◇◇◇◇

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

◇◇◇◇◇◇◇◇

Toothfish confit, garlic and chorizo raviolini  
fish soup and sea weed

*Légine confite, raviolini d'ail doux au chorizo  
soupe de poissons iodée  
or*

Pigeon from Bresse with cocoa and sesame crust  
kabocha squash mousseline with Medjool dates

*Pigeon de Bresse  
en croûte de grué de cacao et sésame  
mousseline de kabocha aux dattes Medjool*

or

A4 Japanese Wagyu 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'