

'HAPPY VALENTINE'S DAY'

6 courses menu	3 380 for couple
-Including one bottle of NV Barons de Rothschild Brut	4 480 for couple
-Including one bottle of NV Barons de Rothschild Rosé	4 880 for couple

HALF BOTTLES SELECTION

NV Champagne - Louis Roederer 'Brut Premier'	580
vvvvv	
2015 Meursault - Maison Louis Latour	720
2013 Sancerre 'Les Grandmontains' - Domaine Laporte	520
vvvvv	
2008 Saint-Estèphe - Château de Pez	620
2008 Gevrey-Chambertin - Maison Louis Latour	680
2015 Tuscany 'Tignanello' - Antinori	1 180
2011 Napa Valley - Continnum	2 580

Amuses Bouche pour patienter...

Huître Gillardeau n°1, gingembre, granité Yuzu et grenade
Gillardeau Oyster n°1, ginger, Yuzu granita, pomegranate

◇◇◇◇◇◇◇◇

Homard et caviar Kristal Gold
en croustillant de quinoa, crémeux de céleri
*Lobster and Kristal Gold caviar
celery cream and quinoa chips*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Saint-Pierre de Bretagne confit
mousseux d'estragon, condiment citron et pickles d'oignon
*Confit John dory
tarragon mousse, lemon condiment and pickle onions*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Quasi rosé et ris de veau croustillant
carottes au miel, jus corsé-truffé
*Roasted Veal loin and crispy sweetbread
carrots with honey, well-seasoned and truffle juice*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Coeur de Comté millésimé
crackers et marmelade de châtaignes
*Heart of vintage comté cheese
crackers and chestnut marmelade*

For Two...

Notre pomme d'amour
pomme-jasmin, mûres poêlées
*Our red candy apple
apple-jasmine, pan-fried blackberries*



LE 39V
RESTAURANT
HONG KONG

- *Mary and Thomas* -



Happy Valentine's Day