

'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

NV Champagne Barons de Rothschild
Brut

v v v v v

2014 Savennières 'La Croix Picot'
Domaine FL

v v v v v

2014 Marsannay 'Les Clos'
Domaine René Bouvier

v v v v v

2009 Condrieu 'Les Chaillets'
Domaine Yves Cuilleron

or

2009 Chinon 'Les Picasses'
Domaine Olga Raffault

v v v v v

1989 Vouvray Semi-dry
Domaine Jean-Luc Delaleu

◇◇◇◇◇◇◇◇

- 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'

◇◇◇◇◇◇◇◇

Our appetizers

Warm white asparagus
'Gribiche-style'sauce smoked eel

*Asperges blanches tiédies
sauce 'Gribiche', anguille fumée*

Gillardeau oysters n°2
green apple granita, ginger jelly
*Huîtres Gillardeau n°2 au naturel
granité à la pomme verte, gelée de gingembre*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Duck foie gras 'royale',
rhubarb marmalade and almond granola
*Royale de foie gras de canard
marmelade de rhubarbe et granola aux amandes*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Blue lobster 'Thermidor-style',
'Ratte' potatoes, spring onions stew
*Homard bleu façon Thermidor
pommes ratte, oignons nouveaux*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Glazed wild red mullet
dried black lemon powder roasted artichokes
*Rouget laqué
poudre de citron noir, artichauts rôtis
or /ou*
Slow cooked toothfish
green asparagus cooked and raw, black garlic cream
*Légine confite
asperges vertes cuites et crues, crème d'ail noir*

◇◇◇◇◇◇◇◇

Roasted pigeon from Bresse, salmis sauce
'french-style' honey peas, stuffed morels
*Pigeon de Bresse rôti au genièvre, sauce salmis
petits pois à la française et morilles farcies
or /ou*

A4 Japanese Wagyu beef (supplement 180)

◇◇◇◇◇◇◇◇

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

◇◇◇◇◇◇◇◇

Our Desserts to choose 'à la carte'