



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.

Au déjeuner

Nos créations sans alcool 11

Jus de légumes

Courgette, concombre, épinard, citron, gingembre

Le Floréale

Martini Floréale, tonic à la fleur de sureau, sucre de canne

Virgin fruits rouges

Purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, ginger beer

Kombucha au gingembre Energy bio - 350ml 8

Effervescent sans alcool 'French Bloom' 17

Blanc

Chardonnay - Poire, fleurs blanches, citron épicé

Rosé

Chardonnay, Pinot Noir - Rose, fruits rouges, pêches blanches

Menu

2 services au choix — 49,5

3 services au choix — 59,5

*Carottes -cuites, en royale- et pomelos de Corse
pesto de fanes de carottes, Parmigiano Reggiano*

ou

*Maquereaux marinés/grillés
radis d'hiver acidulés et crème au raifort*

.....

*Lieu jaune rôti
brocoletti, sauce vierge*

ou

*Epaule d'agneau fermier rôti
jus d'un navarin, légumes sautés*

.....

*2 pâtisseries au choix parmi notre sélection
-Religieuse au grué, Pavlova à la mangue, Paris-Brest,
Tarte citron et basilic, Carrot cake, ...-*

Entrées

Oeuf bio en meurette sauce bourguignonne <i>-1er prix Championnat du Monde 2019-</i>	34
Daurade royale à cru avocat bio de Corse, crémeux de citron confit	38
Asperges - vertes de Provence tièdes, sauce Tonnato et oseille - blanches de Loire, sabayon au vin jaune	40
Tourteau entièrement décortiqué pois chiche et condiment iodé citron de Nice	44
En format dégustation	
Les 3 mets — 43	

Plats à partager

Volaille de Bresse rôtie étuvée de légumes de saison, jus du rôti	72 p/p
Pêche de ligne ou de petits bateaux <i>-en fonction des arrivages-</i>	78 p/p

Plats

Tartare de veau condiment noix et salé, Comté millésimé	38
Légumes de saison cuisinés ensemble petit épeautre de Saulz	42
Signature - Macaroni juste gratinés morilles et Comté millésimé	58
Côte de veau française à la viennoise ratte du Touquet, herbes concassées et citron	62
Filet de boeuf de race pommes Dauphine, sauce aux poivres	64
Pêche durable en direct des criées cresson de fontaine, coque à la marinière, pommes billes'	66
Pigeon de France <i>-les suprêmes rôtis, les cuisses confites -</i> petits pois à la française, sauce salmis	68
Garnitures pommes Dauphine, épinards, légumes maraîchers morilles au vin jaune (+22)	16

Fromages

Sélection des meilleurs de la saison	26
--------------------------------------	----

Desserts

Sorbets aux fruits et glaces crémeuses	15
Crème glacée de Normandie, miel et pollen	19
Fruits exotiques d'Outre-mer basilic pilé, sorbet passion	22
Notre Mont-Blanc à l'orange bio de Corse	24
Nos Soufflés (A commander en début de repas)	24
- chocolat, sauce au piment d'Espelette	
- tout praliné noisettes	
Nos Pâtisseries	
Les 3 — 24	
Les 5 — 35	

Les complices

Service et cuisine

Claire, Nadège, Maria, Hamidou, Hartheaswaran, Lucas, Mamoudou, Aliou, Giřty, Arthur, José, Sanskriti, Paul, Germain, Mae, Olivier, Axel, Maelie, Chayanuch, Arnaud, Pablo, José, Ninnon, Magid, Furqaa, Janavi, Olivia

Maraîchages et vergers

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

Viandes et volailles

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

Laitiers et œufs

Borniambus, Jean-François & Bernard Antony, Marie-Anne Cantin, René Pellegrini, Poulehouse 'l'œuf qui ne tue pas la poule!...

Pêches

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

Panification

Chambelland, Jean-Luc Poujauran...

*Tuber Melanosporum