



Le « V » Restaurant

The team of Restaurant Le “V” are delighted to welcome you,
Your experience starts under this outstanding glass roof, signed by Gustave Eiffel and Charles
Champigneulle.

Our Chef, Richard Robe proudly presents you, his culinary universe, which he bases
on fresh and seasonal products, the French tradition of original flavors are revisited.
His famous gastronomic restaurant experience and a personal touch demonstrates a sensational
gustatory ballad.

Signature dishes:

LANGOUSTINE Crayfish carpaccio Seaweed leaves Avocado and Passionfruit purée Seasonal citrus fruits	30
THE V PIE Mallard Duck Foie gras from Vendee Spinach Duck Sauce	48

Starter

PHEASANT HEN Delicate veloute Confit of supreme & thigh in its fat Cranberry & Thai Basil	27
CRAYFISH RAVIOLI Watercrest veloute & creamy Lobster soup Micro Cress Fresh whipped cream	33
THE FROG Crispy Tempura Parsley & Paris button mushrooms Olivier Brosset's organic farmed cured trout chips	35
SEARED FOIE GRAS Layered Honey Crips Apple Orchards of La Silve Fermented cacao syrup Cacao nibs sable	37

From The Garden

ROOTVEGETABLES & BLACK TRUFFLE Salsify Chervil Roots Parsley Roots Asian artichoke Cabbage leaves	38
--	-----------

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.

Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.





Fish

THE SCALLOP	39
Rutabaga, Carrot & yacon root with hazelnut butter Crispy tuile with herbs	
THE WILD BASS	40
Nacred Flesh Steamed with lemon Tofu & Leeks	
THE SOLE	43
In Papillote Thaï Ginger Declination of Radish Radish leaves broth Fragrant Jasmin Rice	
THE POLLACK FISH	44
Tender artichoke with Black truffle Shaved Parmesan	

POULTRY & MEAT

THE FARMED GUINEA FOWL	43
Stuffed Organic Buttenut squash & chestnut Beurre blanc with Shizo leaves	
THE PORK LOIN	45
From the house of Montalet Piquet Chorizo & Colonnata Lard Cromesquis d'aligot Mustard Shallot Jus	
THE BEEF	49
Roasted ribeye and tender cheek Potatoes from JM Caillot's in foam Beef Jus	
THE VEAL SWEETBREAD	49
Caramelized with coffee Soft onion mousse Bone marrow gratine	

THE RISOTTO CARNAROLI	37
Chanterelle Mushroom Ibérique Chorizo Crispy Tuile Spinach	

The « V » moment

Starter – Main Course Or Main Course – Dessert 39
Starter – Main Course – Dessert 50

Available only for lunch

Tasting Menu

95

Seven courses designed around seasonal products
Richard Robe, our Executive Chef, introduces you to his cooking philosophy
Available only for dinner

Par Richard Robe

Prix nets, Service inclus. Prix nets, TVA à 20 % sur les boissons alcoolisées.
Viande bovine d'origine Irlandaise.

Nos vins au verre sont servis à 12cl. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

En cas d'intolérance ou d'allergie, demandez à notre équipe la liste des produits que contient chaque plat.

L'hôtel n'accepte pas les chèques.

