



## Restaurant le V

L'équipe du restaurant est ravie de vous accueillir,  
votre expérience commence sous cette monumentale verrière dont l'armature est signée Gustave Eiffel  
et Charles Champigneulle, le maître verrier.

Notre Chef Richard Robe est fier de vous faire découvrir son univers culinaire, basé sur des produits frais  
et de saisons, revisitant la tradition française relevée de saveurs originales, démontrant son expérience  
des belles maisons associée à sa touche personnelle, une ballade gustative des plus rafraichissantes.

### Le Chef vous invite à découvrir ses plats Signature:

<b>LA LANGOUSTINE</b> fines tranches   damier aux algues iodées   passion d'une purée d'avocat   fraîcheur d'agrumes	<b>30 €</b>
<b>LA TOURTE DU V, entre terre et mer</b> ris de veau du Piémont confit   Gambas tigré Bio   jus de crustacé	<b>48 €</b>

## Entrée

<b>LA TOMATE, douces saveurs du Sud</b> Datterino en gaspacho   caillée de chèvre de la ferme du chatain   green zebra   tuile de parmean   sorbet poivron rouge <i>Verre de Riesling Domaine Diler-Cadé 2016 Biodynamie</i>	<b>28 €</b> <b>12 €</b>
<b>LA CAILLE, en ballottine fruitée</b> En ballottine   tomates confites   déclinaison de betteraves   caramel de tomate jaune   vinaigrette à l'orange <i>Verre de Chablis Olivier Savary 2016</i>	<b>31 €</b> <b>14 €</b>

## Le Potager

<b>JARDIN D'ETE, juste cueillis</b> Légumes de saison   vinaigre de pommes bio	<b>25 €</b>
<b>VELOUTE</b> Concombre   crème fromagère	<b>27 €</b>
<b>LES LEGUMES DE RICHARD, sélection du marché</b> Déclinaison autour du légume d'Été au beurre   thym   citron	<b>32 €</b>

*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.



## Poisson

LA GRENOUILLE, de nénuphar en nénuphar Lyonnais en persillade   mousseline de cresson   crème d'ail   giroles clous <i>Verre de côte de Provence Origami 2017</i>	38 € 12€
LA SOLE, retour d'une pêche bretonne Grillée et farcie à la tétragone   couteaux et coques   pommes de Noirmoutier à la crème de cerfeuils <i>Verre de Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	48€ 14 €

## Viande & Volaille

LE LAPIN Râble aux olives taggiasche   rissoles   gnocchis de pomme de terre   girolles en persillade <i>Verre de Haute côte de nuits Les vacherottes 2017</i>	42 € 16€
LE FILET DE BOEUF Rôti   champignon eryngii marinée vinaigre de riz brun et soja fumée   pomme de terre   béarnaise déstructurée <i>Vin Corse Rouge, Nicolas Mariotti Bindi, Le rouge Mursaglia 2014</i>	48 € 17 €

LE RISOTTO CARNAROLI Effeuillé de cabillaud au beurre de combawa, croquant a l'encre noir herbes et fleurs <i>Verre de Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	40 € 14 €
--	--------------

## L'Instant du « V »

Entrée - Plat Ou Plat - Desserts	39 €
Entrée - Plat - Dessert <i>Disponible tous les midis</i>	50 €

*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.



## Restaurant le V

L'équipe du restaurant est ravie de vous accueillir,  
votre expérience commence sous cette monumentale verrière dont l'armature est signée Gustave Eiffel  
et Charles Champigneulle, le maître verrier.

Notre Chef Richard Robe est fier de vous faire découvrir son univers culinaire, basé sur des produits frais  
et de saisons, revisitant la tradition française relevée de saveurs originales, démontrant son expérience  
des belles maisons associée à sa touche personnelle, une ballade gustative des plus rafraichissantes.

### Le Chef vous invite à découvrir ses plats Signature:

<b>LA LANGOUSTINE</b> fines tranches   damier aux algues iodées   passion d'une purée d'avocat   fraîcheur d'agrumes	<b>30 €</b>
<b>LA TOURTE DU V, entre terre et mer</b> ris de veau du Piémont confit   Gambas tigré Bio   jus de crustacé	<b>48 €</b>

## Entrée

<b>LA TOMATE, douces saveurs du Sud</b> gaspacho "Datterino", green zebra, léger, sucré   caillée de chèvre de la ferme du chatain aux origines du Piémont   croustillant d'un fromage de Parmes   fraîcheur d'un poivron rouge <i>Verre de Riesling Domaine Diler-Cadé 2016 Biodynamie</i>	<b>28 €</b>  <b>12 €</b>
<b>LA CAILLE, en ballottine fruitée</b> tomate confie déclinaison de betteraves   caramel de tomate jaune   vinaigrette à l'orange <i>Verre de Chablis Olivier Savary 2016</i>	<b>31 €</b>  <b>14 €</b>
<b>LA DAURADE, fraîcheur d'un ceviche</b> guacamole épicé jalapenos   jardin estival aromatique   composition d'un potager radis, carotte, oignons nouveaux <i>Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2017</i>	<b>31 €</b>  <b>12 €</b>

## Le Potager

<b>JARDIN D'ETE, juste cueillis</b> Légumes de saison   vinaigre de pommes bio	<b>25 €</b>
<b>VELOUTE</b> Concombre   crème fromagère	<b>27 €</b>
<b>LES LEGUMES DE RICHARD, sélection du marché</b> Déclinaison autour du légume d'Été au beurre   thym   citron	<b>32 €</b>

*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.



## Poisson

LA GRENOUILLE de nénuphar en nénuphar Lyonnaise juste poêlée   persillade   fontaine de cresson en mousseline   crème d'ail   girolles en clou <i>Verre de côte de Provence Origami 2017</i>	38 € 12€
LA BONITE mi-cuite   cœur de palmier sésame, soja 2 ans d'âge   betterave chiogga et son caramel   Kimchi au chou <i>Verre de Clarendelle, Domaine Clarence Dillon Wines, vin de Bordeaux 2017</i>	40 € 12€
LE ROUGET, éclosion marine fleur de courgette   ratatouille bonne maman   soupe du pêcheur safrané   fenouil juste brûlée <i>Verre de Chablis Olivier Savary 2017</i>	42 € 14 €
LA SOLE, retour d'une pêche bretonne Grillée   farcie tétragonia   solen et coques aillé   pommes de Noirmoutier   crème de cerfeuil <i>Verre de Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	48 € 14 €

## Viande & Volaille

LE LAPIN, sorti des sous bois Râble farci aux olives taggiasche   rilette en rissoles   gnocchis de pomme de terre   girolle en persillée <i>Verre de Haute côte de nuits Les vacherottes 2017</i>	42 € 16€
LE PIGEON, dans sa cage Printanière Foie gras mi-cuit   choux vert   graine de pavot   tombée de shiitake   Jus de viande <i>Verre de Bordeaux Le 5 Sigalas Liqueux</i>	45 € 15€
LE VEAU, entre tradition et exotisme Coussinet marmelade Kumquat   endive Carmine   jus de veau au Porto blanc <i>Verre de côte de Provence Origami 2017</i>	45 € 12€
LA COTE DE BŒUF (pour 2 personnes) Pommes Pont-Neuf   herbes en mesclun   jus de boeuf <i>Verre de Cahors les croisilles 2014</i>	50 €/pers. 12€

LE RISOTTO CARNAROLI Effeuilé de cabillaud   beurre de combawa   l'encre noire   fleurs et aromates <i>Verre de Sancerre, Pascal Jolivet 2017</i>	40 € 14 €
---	--------------

## Menu Dégustation

95€

Balade gustative en sept plats autour des produits de saisons  
Richard Robe, notre Chef Exécutif vous fait découvrir son univers culinaire  
*Disponible uniquement le soir*

*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.

## Fromage & Dessert Cheese & Dessert

LE PLATEAU DE FROMAGES / CHEESE PLATTER	17 €
LA PAVLOVA / THE PAVLOVA meringue   yaourt à la Grecque   melon en chiffonade à la vanille et lavande   sorbet pêche meringue   greek yoghurt   melon with vanilla and lavender flavoured   peach sorbet	16 €
LE CAFE GOURMAND / THE CAFE GOURMAND café ou thé   déclinaison de desserts Tea or coffee   declension of pastries	16 €
LA FRAISE GARIGUETTE / THE GARIGUETTE STRAWBERRY fine mousse à la verveine   fraise parfumée   sirop verveine   choux   nougatine verbena fine mousse   perfumed strawberry   verbena syrup   cream puff   nougatine	18 €
LE CHOCOLAT ALPACO VALRHONA / ALPACO VALRHONA CHOCOLATE biscuit sacher   mousse Alpaco 66%   tuile croustillante   compotée abricot et romarin   sorbet chocolat Sacher biscuit   Alpaco 66% foam   crispy tile   apricot and rosemary compote   chocolate sorbet	18 €



## Votre Tisane par Herbal Drinkers 8€

Des tisanes qui ont du caractère, pensées pour démocratiser la tisane, qui correspondent à des envies et humeurs de consommation.

Herbal teas with character, aims to democratize herbal tea with preferences in mind that fits with wishes and mood consumption.



### **Le Prodiges** Energisant, il décuplera vos performances et votre concentration

Energizing, improve your performances and your concentration

(Maté vert ; Graines de Cardamome ; Menthe Poivrée ; Fenouil ; Tilleul ; Verveine Citronnelle ; Hibiscus ; Arôme Naturel (bergamote) ; Ashwagandha ; Poivre vert ; Saug)

(Green Mate ; Cardamom seeds ; Peppermint ; Fennel ; Citronella Verbena ; Hibiscus ; Bergamot (natural aroma) ; Ashwagandha (indian ginseng) ; Green Peppercorn ; Sage)

### **Le Festif** Idéal avant ou après votre soirée – Ideal before, during or after the actual event

(Yerba Maté Vert ; Citronnelle ; Ginkgo ; Noix de Coco séchée ; Morceaux de Fraise ; Arôme de 'Fraise' ; Fleurs de Carthame)

(Yerba green Mate ; Citronella ; Ginkgo ; Dried Coconut ; Morsels of Strawberry ; 'Champagne-Strawberry' aroma ; Safflower)

### **Le Sociable** Un digestif sans alcool – A Digestif without Alcohol

(Yerba Maté noir ; Graine de Sarrasin ; Fenouil ; Feuilles de Groseille ; Thé 'Lapsang' ; Graines de Cardamome ; Feuilles de Vigne rouge ; Arôme De Cèdre)

(Black Yerba Mate ; Sarrasin seed(buckwheat) ; Fennel ; Redcurrant leaves ; 'Lapsang' tea ; Cardamom seeds ; Red Vine leaves ; Cedar (natural aroma))

### **Le Champion** Stimulant, conçu pour se réhydrater - Stimulating, for the physically active consumer

(Pissenlit ; Grande Ortie ; Citronnelle ; Verveine Citronnelle ; Hibiscus ; Tilleul ; Réglisse ; Arôme Naturel (Pêche) ; Sarriette ; Baie De Genièvre ; Guarana)

(Dandelion ; Stinging Nettle ; Citronella ; Citronella Verbena ; Hibiscus ; Linden ; Licorice Peach (natural aroma) ; Savory ; Juniper berry ; Guarana)

### **Le Tranquille** Apaisant, un moment de calme légèrement épicé – Soothing, a moment of soft spicys calm

(Menthe Verte ; Camomille ; Cannelle 'De Chine' (Casse) ; Hibiscus ; Réglisse ; Verveine ; Gingembre ; Rhodiola ; Poivre Du Brésil ; Arômes Naturels (Vanille, Cannelle) ; Girofle ; Poivre Noir ; Graines de Cardamome)

(Green Mint ; Chamomile ; Chinese Cinnamon ; Hibiscus ; Licorice ; Verbena ; Ginger ; Rhodiola ; Brazilian Pepper ; Vanilla (natural aroma) ; Cinnamon(natural aroma) ; Cloves ; Black Pepper ; Cardamom seeds)

### **L'Irrésistible** Doux et stimulant, un instant en amoureux – Soft and stimulating, a lovers moment

(Rooibos Vert ; Pomme ; Tilleul ; Verveine ; Hibiscus ; Réglisse ; Gingembre ; Arôme Naturels (Pamplemousse, Noix de Coco) ; Rhodiola ; Raifort ; Arôme Naturels (Blanche) ; Piment ; Noix de Coco séchée)

(Green Rooibos ; Apple ; Linden ; Verbena ; Hibiscus ; Licorice ; Ginger ; Grapefruit (natural aroma) ; Coconut(natural aroma) Rhodiola ; Black Radish ; Mustard seeds ; Chili Pepper ; Dried Coconut)