



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 balade gustative des plus
rafraichissantes.

Le Chef vous invite à découvrir son entrée et son plat Signature:

LA LANGOUSTINE	30
Fines tranches Damier aux algues iodées Passion d'une purée d'avocat Fraicheur d'agrumes	
LA TOURTE DU V	48
Canard colvert Foie gras de Vendée Pousse d'Épinard Jus corsé	

Entrée

LA POULE FAISANE	27
En fin velouté Blanc et cuisses confites Cranberry et Basilic thaï	
LES RAVIOLES D'ECREVISSES	33
Velouté de cresson et Homardine Crème fouettée au Micro Cress	
LES GRENOUILLES	35
En tempura croustillante Persillade et champignons de Paris Chips de jambon de Truie d'Olivier Brosset	
LE FOIE GRAS POELE	37
Mille-feuille de pommes Honey Crisp des Vergers de La Silve Sirop de Cacao fermenté Sablé au Grué de Cacao	

Le Potager

LES LEGUMES OUBLIÉS À LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD	38
Salsifis Cerfeuil tubéreux Persil racines Crosnes Coulis de cresson truffée	

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

LES ST-JACQUES ROTIES Rutabaga, Carotte et Poire de Terre au beurre noisette Tuile croustillante aux aromates	39
LE BAR SAUVAGE Cuisson nacré A la vapeur de citron Tofu et Poireaux	40
LA SOLE En papillote Gingembre Thaï Déclinaison de radis Bouillon de feuilles de radis Riz parfumé au Jasmin	43
LE LIEU JAUNE DE LIGNE Douceur d'artichaut à la truffe noire Copeaux de Parmesan	44

Viande & Volaille

LE CARRE DE PORC De la Maison Montalet Piquet au Chorizo et Lard de Colonnata Cromesquis d'aligot	45
LE BOEUF Entrecôte maturée Espuma de pommes de terres JM Caillot Tuile croustillante	49
LE RIS DE VEAU Caramélisé au café Mousse d'oignons doux Gratiné de moelles	49
LE RISOTTO CARNAROLI Chanterelles Chorizo ibérique Pousse d'épinards	37
LE RISOTTO À LA TRUFFE Truffe noire du Perigord Copeaux de parmesan Tomate confite Jus de viande	65

L'Instant du « V »

Entrée - Plat Ou Plat - Dessert 39

Entrée - Plat - Dessert 50

Disponible tous les midis

Menus Dégustations

4 plats 65

7 plats 95

Balade gustative autour des produits de saison,
Richard Robe, notre Chef Exécutif vous fait découvrir son univers culinaire.

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.

