



Restaurant
LE V

Pensée dans un esprit où l'expérience gustative côtoie la singularité des goûts, la carte signée par notre Chef Baldassare Mazzara évolue au fil des saisons et autour de produits frais.

Conceived with a vision where the culinary experience embraces the singularity of flavors, the menu crafted by our Chef Baldassare Mazzara evolves with the seasons, highlighting the finest fresh ingredients.

Tout bon repas
COMMENCE PAR
une mise en bouche...

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h.
Le bar est ouvert du lundi au vendredi de 10h à 23h.

*The restaurant is open Monday to Friday from 12:30 to 14:00 & from 19:30 to 21:00.
The bar is open Monday to Friday from 10am to 11pm*

Menu déjeuner

LUNCH MENU

Servi le midi de 12h30 à 14h
Served at noon from 12:30 to 2 pm

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

39 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

49 €

Produit frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh products
Drinks not included

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Menu déjeuner

LUNCH MENU

ENTRÉES STARTERS

Oignon des Cévennes fondant au cheddar fermier et quinoa soufflé

Cévennes onion fondant with farmhouse cheddar and puffed quinoa

Bresaola de bavette marinée au saté, croûtons Melba et gel poivrons aigre doux

Bresaola of flank steak marinated in satay, Melba croutons, sweet and sour bell pepper gel

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite +4 €

Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout eggs

*Un supplément de 7 € avec Caviar A surcharge of €7 with Caviar.

POISSONS FISH

Dorade, mille-feuille de pommes de terre, coulis de tétragone et escabèche de moules

Sea bream, potato mille feuille, tetragonia coulis and mussel escabeche

Maigre à la plancha, poireaux charbonneux, choux romanesco et sauce ajo blanco +3 €

Meagre à la plancha, charcoal leeks, romanesco cabbage and ajo blanco sauce

VIANDES MEAT

Croustillant de cuisse de volaille pressée, embeurrée de choux et chips de choux +3 €

Crispy pressed poultry leg, buttered cabbage and cabbage chips

Poitrine de cochon, déclinaison de salsifis, jus corsé à la citronnelle

Pork belly, variations of salsify, lemongrass-infused jus

DESSERTS DESSERTS

Tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature

Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert

Gavotte ganache à la vanille et caramel au beurre salé

Gavotte with vanilla ganache and salted butter caramel

Crumble agrumes et crème pâtissière parfumée à la réglisse +2 €

Citrus crumble with licorice-infused crème pâtissière

Carte du soir

DINNER MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h
Served evenings from 7:30 to 9 pm

Produits frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh products
Hors boissons

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Carte du soir

DINNER MENU

ENTRÉES STARTERS

- Oignon des Cévennes fondant au cheddar fermier et quinoa soufflé** 26 €
Cévennes onion fondant with farmhouse cheddar and puffed quinoa
- Bresaola de bavette marinée au saté, croûtons Melba et gel poivrons aigre doux** 29 €
Bresaola of flank steak marinated in satay, Melba croutons, sweet and sour bell pepper gel
- Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œufs de truite** 30 €
Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout eggs

POISSONS FISH

- Dorade, mille-feuille de pommes de terre, coulis de tétragone et escabèche de moules** 31 €
Sea bream, potato mille feuille, tetragonia coulis and mussel escabeche
- Maigre à la plancha, poireaux charbonneux, choux romanesco et sauce ajo blanco** 34 €
Meagre à la plancha, charcoal leeks, romanesco cabbage and ajo blanco sauce

VIANDES MEAT

- Croustillant de cuisse de volaille pressée, embeurrée de choux et chips de choux** 33 €
Crispy pressed poultry leg, buttered cabbage and cabbage chips
- Poitrine de cochon, déclinaison de salsifis, jus corsé à la citronnelle** 38 €
Pork belly, variations of salsify, lemongrass-infused jus

DESSERTS DESSERTS

- Tiramisu du Chef «Baldassare», dessert signature** 14 €
Tiramisu by the Chef "Baldassare" signature dessert
- Gavotte ganache à la vanille et caramel au beurre salé** 14 €
Gavotte with vanilla ganache and salted butter caramel
- Crumble agrumes et crème pâtissière parfumée à la réglisse** 15 €
Citrus crumble with licorice-infused crème pâtissière

Menu dégustation

TASTING MENU

Servi le soir de 19h30 à 21h
Served evenings from 7:30 to 9 pm

ENTRÉE + POISSON + VIANDE + DESSERT
STARTER + FISH + MEAT + DESSERT

75 €

Élaboré par le Chef Baldassare Mazzara
Created by Chef Baldassare Mazzara

Produit frais et de saison
Hors boissons

Seasonal and fresh produce
Drinks not included

Toutes les recettes présente sur ce menu sont élaborées sur place, avec des ingrédients frais et dans le respect d'un savoir-faire maison. Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés excluent la contribution employés de 5 %.

All recipes on this menu are prepared on site, with fresh ingredients and in-house expertise. Prices are in Euros, including VAT and excluding a 5% employee benefit charge.

Menu dégustation

TASTING MENU

ENTRÉE STARTER

Tartare de Saint-Jacques, pomme Granny Smith, verjus, mayonnaise aneth et œuf de truites
Scallop tartare, Granny Smith apple, verjuice, dill mayonnaise and trout egg

POISSON FISH

Dorade, mille-feuille de pommes de terre, coulis de tétragone et escabèche de moules
Sea bream, potato mille-feuille, tetragonia coulis and mussel escabeche

VIANDE MEAT

Croustillant de cuisse de volaille pressée, embeurrée de chou et cavolo nero
Crispy pressed poultry leg, buttered cabbage and cavolo nero

DESSERTS DESSERTS

Gavotte ganache à la vanille et caramel au beurre salé
Gavotte with vanilla ganache and salted butter caramel

Les meilleurs
MOMENTS SONT CEUX
que l'on partage...

Prix en Euros, TVA comprise. Les tarifs affichés
excluent la contribution employés de 5 %.
Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011,
pour votre confort des éthylotests
sont à votre disposition. Les informations sur les allergènes
présents dans les plats sont à votre disposition
à l'accueil de notre restaurant.
Si vous présentez une allergie à certains produits,
nous vous remercions de nous en faire
part à la prise de commande.

*Prices are in Euros, including VAT and excluding
a 5% employee benefit charge.
In accordance with the ministerial decree
of 24 August 2011, for your comfort breathalysers
available upon request Information on allergens present
in our dishes is available at the restaurant desk.
If you suffer of any allergies, please inform
a member of the team upon ordering.*

HOTEL VERNET
Modern art story
CHAMPS- ÉLYSÉES