



Communiqué de presse



La Maison Barons de Rothschild s'invite à la table du chef au 39V

L'expérience s'annonce pétillante...

Paris – Le 10 décembre 2024 – Cet été, nombreux ont été les habitués du quartier des Champs-Élysées, les promeneurs, les touristes et sportifs, les gastronomes et amateurs de champagne à se précipiter au Bar à champagne éphémère Barons de Rothschild qui avait pris ses quartiers d'été dans la cour privative du restaurant le 39V à Paris. Pour prolonger l'expérience, la très réputée Maison de Champagne s'installe en résidence au 39V à la table du chef pour la saison hivernale 2024-2025.

Cette expérience inédite est l'occasion de déguster les mets du chef Frédéric Vardon autour d'une sélection des cuvées les plus prestigieuses de la Maison Barons de Rothschild. Une alliance gastronomique audacieuse qui allie une cuisine gourmande et raffinée de saison avec la finesse et la pureté qui caractérise les champagnes de la Maison Barons de Rothschild. Le menu en 6 services, servi à l'ensemble des convives (de 6 à 8 personnes) débutera avec la cuvée Concordia Brut (un grand vin d'assemblage à majorité de Chardonnay), ensuite le Blanc de Blancs (l'éclat des Grands



Terroirs de la Côte des Blancs) accompagnera les canapés du moment, puis les entrées en format dégustation seront servis avec la prestigieuse Rare Collection 2013 dont la production est très limitée, le plat avec la nouvelle cuvée Triptyque 2018 (un trait d'union entre terroir et œnologie de précision). La cuvée Brut Nature se mariera parfaitement le Brie de Meaux d'Edmond de Rothschild, et pour terminer en beauté, le champagne rosé de la Maison (alliance exceptionnelle du Chardonnay et d'une touche de vin rouge) sera la cerise sur le gâteau !

Cette collaboration reflète tout le savoir-faire et le savoir-vivre qu'incarnent ces 2 maisons d'exception pour proposer aux hôtes un moment de partage convivial et gourmand.

Menu en 6 services - Table de 6 à 8 convives

(Menu qui évolue chaque jour selon les arrivages du marché)

Pour patienter

NM Concordia Brut

Nos canapés du moment

NM Blanc de Blancs- éclat des Grands Terroirs de la Côte des Blancs

Nos 3 entrées en format dégustation

2013 Rare Collection Blanc de Blancs

Poisson de Pêche durable

ou

Viande blanche de nos éleveurs

2018 Triptyque

Brie de Meaux d'Edmond de Rothschild

NM Brut Nature

Nos 3 desserts en format dégustation

NM Rosé



A propos du restaurant Le 39V

Idéalement situé au cœur du triangle d'or, au 6ème étage d'un immeuble haussmannien, le 39V est un havre de paix surplombant les toits parisiens de l'avenue George V. En 2021, le 39V fait peau neuve, entièrement repensé et décoré par le designer Raphaël Navot. Aujourd'hui, plus qu'un restaurant, cette maison culinaire à taille humaine, nichée sur les toits de Paris est un lieu de vie atypique, gourmand, confortable et bienveillant.

A propos de Champagne Barons de Rothschild

Fondé en 2005, Champagne Barons de Rothschild est un domaine de famille et de cœur pour les trois branches de la Famille Rothschild – aujourd'hui représentées par Philippe Sereys de Rothschild (Château Mouton Rothschild), Ariane de Rothschild (Château Clarke - Groupe Edmond de Rothschild), Eric et sa fille Saskia de Rothschild (Château Lafite Rothschild). Pour la première fois de leur histoire, les Barons s'unissent pour entreprendre la création d'un domaine commun et élaborer ensemble leur interprétation singulière d'un Grand Vin de Champagne alliant l'élégance du Chardonnay, un vieillissement prolongé et la pureté d'un dosage minimaliste.

Informations pratiques

	Pour 6 convives 325€ par convive
	Menu en 5 services
6	bouteilles de Champagne, Eaux et boissons chaudes
	Pour 8 convives 295€ par convive
	Menu en 5 services
7	bouteilles de Champagne Eaux et boissons chaudes

39 Avenue George V, 75008 Paris
(Entrée au 17 rue Quentin Bauchart)
Métro George V ou Alma Marceau, RER C
Parking George V (Sortie piétonne Christophe Colomb ou George V)

Horaires du restaurant le 39V : 12h15-13h45 / 19h30-22h30

Réservations conseillées : 01 56 62 39 05 / restaurant@le39v.com