

Dans un style inspiré du Paris des années 1920, le restaurant à la décoration contemporaine célèbre l'art de vivre à la parisienne. Les murs sont habillés des œuvres d'Adam Ellis, dont les tableaux puisent dans l'énergie de cette époque.

Aux commandes du 19.20 by Norbert Tarayre, le Chef Claudio Semedo Borges accompagné de Chef Norbert Tarayre conjuguent leurs visions et leur savoir-faire pour proposer une cuisine de caractère.

## La Rôtisserie · Grill

€

Côte de bœuf, pommes frites, béarnaise

Prime rib, French fries, bearnaise sauce

85pp

Épaule d'agneau, purée de pomme de terre

Lamb shoulder, mashed potatoes

65pp

Filet de boeuf, pommes frites, béarnaise

Beef fillet, French fries, bearnaise sauce

70

## Vins Au Verre · Wine By The Glass

LES BULLES / SPARKLING WINE

12cl

LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT, AOC  
LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉE, AOC

27

39

VIN BLANC / WHITE WINE

12cl

HAUTES-CÔTES DE NUITS · Domaine des Perdrix, 2023  
SAUMUR, BRÉZÉ PUZZLE · L'Ours Bleu, 2022  
LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023

21

18

12

VIN ROUGE / RED WINE

12cl

SAVIGNY-LES-BEAUNE · Maison Champy, 2022  
CÔTES-DU-RHÔNE · Domaine Tardieu-Laurent, 2023  
CREST PETIT · Domaine Brial, 2018

23

12

19

VIN ROSÉ / ROSE WINE

MINUTY PRESTIGE · Côtes de Provence, 2024  
WATUSI · Domaine Puech-Haut, 2024

15

12

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La carte des allergènes est disponible sur demande. Origine des viandes consultable au desk d'accueil.

Net prices in euros, taxes and service included. Payment by cheque is not accepted. Allergen list is available upon request. Meat origin is available at the reception desk.

# La Carte

## Entrées · Starters

€

Tourte végétale, comté affiné 18 mois et jus tranché Vegetable pie, 18 month-aged comté cheese & carved juice	21
Petit pois, rhubarbe et reine-des-prés Pea, rhubarb and meadowsweet	19
Asperges vertes et morilles au vin jaune Green asparagus and morels with vin jaune	23
Emietté de tourteaux, mangue verte, basilic et sarrasin Crumbled crab meat, green mango, basil and buckwheat	26

## Plats · Main courses

Saucisse, purée de pomme de terre Sausage, mashed potatoes	33
Lotte rôtie, condiment X.O, ail des ours et jus d'arrêtes Roasted monkfish, X.O condiment, wild garlic and fish bone jus	42
Trio d'agneau, caviar d'aubergines, jus corsé Lamb trio, eggplant caviar, rich jus	44
Poularde de Tazuin, artichaut barigoule, ail noir et sauce Teriyaki Tazuin chicken, artichoke barigoule, black garlic and Teriyaki sauce	48
Bar en croûte de sel, moules du bouchot, sauce pil-pil Sea bass in a salt crust, bouchot mussels, pil-pil sauce	49
Pigeon rôti, asperges blanches, sauce diable Roasted pigeon, white asparagus, devil sauce	56

## Assietes de Fromages Français

18

French cheeses plate

## Desserts · Desserts

La sélection de pâtisseries 1 dessert from the daily selection	16
Profiteroles à la vanille, sauce chocolat Vanilla profiteroles with chocolate sauce	19
Pavlova végétale à la framboise, crèmeux et granité tilleul et camomille Vegan raspberry pavlova with linden and chamomile cream and granita	19

# Le Menu

49€

Servi pour le déjeuner uniquement

## Entrées · Starters

Tarte d'asperge vertes, givré verveine  
Green asparagus tart, verbena granita

ou/or

Poireau mimosa au nori, vinaigrette à l'estragon  
Leek mimosa with nori, tarragon vinaigrette

ou/ or

Pâté en croûte aux fruits secs, sabayon au sureau  
Pâté en croûte with dried fruits, elderflower sabayon

## Plats · Main courses

Saumon confit, rhubarbe, condiment fraise et radis  
Confit salmon, rhubarb, strawberry and radish condiment

ou/ or

Magret de canard, haricots verts, ail des ours, sauce diable  
Duck breast, green beans, wild garlic and devil sauce

ou/ or

Risotto aux petits pois, écume de livèche  
Green pea risotto, lovage foam

## Assiette de Fromages Français

French Cheeses Plate  
\*supplément 12€

## Desserts d'Hélène Kerloéguen

Desserts from our Pastry Chef

Tarte rhubarbe et crème  
au poivre de timut  
Rhubarb and timut pepper pie

Paris Brest à la noisette  
Hazelnut Paris Brest

Charlotte à la cerise et verveine  
Cherry and verbena Charlotte

Pavlova à la fraise et basilic  
thaï  
Strawberry and Thai basil pavlova