

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	70pp

Vins Au Verre · Wine By The Glass

LES BULLES / SPARKLING WINE	15cl
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT, AOC	25
LAURENT PERRIER LA CUVÉE ROSÉE, AOC	39
GRANDE CUVÉE OUBLIÉE · Crémant de Limoux, 2016	17
VIN BLANC / WHITE WINE	10cl
HAUTES-CÔTES DE NUITS · Domaine des Perdrix, 2023	17
POUILLY FUMÉ, LES SILEX BLANCS · J. de Villebois, 2023	19
LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023	11
VIN ROUGE / RED WINE	10cl
MERCUREY CUVÉE HORS LIGNE Château Chamirey, 2020	19
CÔTES-DU-RHÔNE · Domaine Tardieu-Laurent, 2023	11
CREST PETIT · Domaine Brial, 2018	17
VIN ROSÉ / ROSE WINE	
MINUTY PRESTIGE · Côtes de Provence, 2024	12
WATUSI · Domaine Puech-Haut, 2024	11

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 Tausin, artichaud barigoule, ail noir et sauce Teriyaki Tausin 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

Plateau de Fromages Français

French cheeses selection

18

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, crémeux et granité tilleul et camomille Vegan raspberry pavlova with linden and chamomile cream and granita	19

Le Menu

49€

Entrées · Starters

Saucisson brioché, pickles de moutarde et salade

HAUTES-CÔTES DE NUITS · Domaine des Perdrix, 2023 *17€
Sausage in brioche, mustard pickles and salad

ou/or

Soupe à l'oignon, croûtons au Beaufort

MERCUREY CUVÉE HORS LIGNE Château Chamirey, 2020 *19€
Onion soup, Beaufort cheese crouton

ou/ or

Ravioli de betterave à la ricotta, sauge et parmesan

LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023 *11€
Beetroot ravioli with ricotta, sage and parmesan cheese

Plats · Main courses

Merlan poché à l'huile, carottes glacées et chou

POUILLY FUMÉ, LES SILEX BLANCS · J. de Villebois, 2023 *19€
Poached whiting in aromatic oil, glazed carrots and cabbage

ou/ or

Veau Orloff, pomme de terre, lard et scamorza

HAUTES-CÔTES DE NUITS · Domaine des Perdrix, 2023 *17€
Orloff veal with buttered potato, lard and scamorza cheese

ou/ or

Pot-au-feu végétal

LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023 *11€
Vegetable pot-au-feu

Assiette de Fromages Français

French Cheeses Plate
*supplément 12€

Dessert d'Hélène Kerloéguen

Dessert from the daily selection

Tarte rhubarbe et crème au
poivre de timut

Rhubarb pie and cream with timut
pepper

Charlotte à la cerise et
verveine

Charlotte with cherry and verbena

Paris Brest à la noisette
Hazelnuts Paris Brest

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