

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
Bavette, pommes frites, béarnaise Flank steak, French fries, bearnaise sauce	45pp
Entrecôte de boeuf maturée, pommes frites Ripened beef steak, french fries	65

Vins Au Verre · Wine By The Glass

LES BULLES / SPARKLING WINE	10cl
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	
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	
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
Salsifis au citron Meyer, trompettes de la mort et jus végétal Salsify with Meyer lemon, black trumpet mushrooms & vegetable broth	24
Poireaux brûlés, huître Cadoret et vinaigrette tiède Grilled leeks, Cadoret oyster & warm vinegar dressing	26
Langoustine, givré verjus, carvi Langoustine, frosted green raisin, cumin	32

Plats · Main courses

Saucisse, purée de pomme de terre Sausage, mashed potatoes	33
Flétan au poivre de Kampot, géranium et béarnaise à la betterave Halibut with Kampot pepper, geranium & beetroot béarnaise sauce	42
Filets de sole, coques et sauce bonne femme Sole fillets, cockles & bonne femme sauce	45
Poularde de Tauzin, légumes d'hiver et sauce vin jaune Tauzin chicken, winter vegetables & vin jaune sauce	48
Epaule de chevreuil, foie gras et sauce grand veneur Venison shoulder, foie gras & grand veneur sauce	53
Ris de veau croustillant, X.O et zéphyr de racine de persil Crispy veal sweetbreads, X.O & parsley root foam	61

Plateau de Fromages Français

French cheeses selection

18

Desserts · Desserts

Le dessert du chariot 1 dessert from the daily selection	16
Tarte soufflée chocolat et café (8 minutes de cuisson) Chocolate and coffee pie (8 minutes baking time)	19
Le citron, glace au lait, croustillant au miel de sarrasin The lemon, milk ice cream, buckwheat honey crispy leaves	19

Le Menu

49€

Entrées · Starters

Saucisson brioché, pickles de moutarde et salade
Sausage in brioche, mustard pickles and salad

ou/or

Soupe à l'oignon, croûtons au Beaufort
Onion soup, Beaufort cheese crouton

ou/ or

Ravioli de betterave à la ricotta, sauge et parmesan
Beetroot ravioli with ricotta, sage and parmesan cheese

Plats · Main courses

Merlan poché à l'huile, carottes glacées et choux
Poached whiting in aromatic oil, glazed carrots and cabbage

ou/ or

Veau Orloff, pomme de terre, lard et scamaza
Orloff veal with buttered potato, lard and scamaza cheese

ou/ or

Pot-au-feu végétal
Vegetable pot-au-feu

Assiette de Fromages Français (supp 12€)
French Cheeses Plate

Dessert d'Hélène Kerloéguen

Dessert from the daily selection

Hélène Kerloéguen est la cheffe pâtissière de la maison, reconnue pour une pâtisserie élégante, précise et profondément gourmande. Elle sublime les produits de saison avec une grande sensibilité, mêlant technicité et émotions.