

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

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 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

75€

Servi tous les soirs de 19h00 à 21h30

Asperges vertes et morilles au vin jaune
Green asparagus and morels with vin jaune

Lotte rôtie, condiment X.O, ail des ours et jus d'arrêtes
Roasted monkfish, X.O condiment, wild garlic and fish bone jus

Poularde de Tauzin, artichaut barigoule, ail noir
et sauce Teriyaki
Tauzin chicken, artichoke barigoule, black garlic and Teriyaki sauce

Assiette de Fromages Français
French Cheeses Plate
*supplément 12€

Profiteroles à la vanille, sauce chocolat
Vanilla profiteroles with chocolate sauce