

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 | 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 | |
| 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
Sausage in brioche, mustard pickles and salad

ou/or

Soupe à l'oignon, croûtons au Beaufort
MERCUREY CUVÉE HORS LIGNE Château Chamirey, 2020
Onion soup, Beaufort cheese crouton

ou/ or

Ravioli de betterave à la ricotta, sauge et parmesan
LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023
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
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
Orloff veal with buttered potato, lard and scamorza cheese

ou/ or

Pot-au-feu végétal
LUBERON « DORIA » · Domaine Marrenon, 2023
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
Paris Brest

Pavlova à la fraise et
basilic thaï

Strawberry and Thai basil pavlova