

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, les chefs Claudio Semedo Borges et Norbert Tarayre conjuguent leur savoir-faire pour proposer une cuisine de caractère.

Inspired by the Paris of the 1920s, the restaurant's contemporary design celebrates the Parisian art of living. The walls feature works by Adam Ellis, whose paintings draw on the energy of the era.

At the helm of 19.20 by Norbert Tarayre, Chefs Claudio Semedo Borges and Norbert Tarayre combine their expertise to offer cuisine with character.

La Rôtisserie · Grill		€
Côte de bœuf, pommes frites, béarnaise		85 € p.p.
Bone-in ribeye, French fries, Béarnaise sauce		
Épaule d'agneau, purée de pommes de terre		65 € p.p.
Lamb shoulder, mashed potatoes		
Filet de bœuf, pommes frites, béarnaise		70
Beef tenderloin, French fries, Béarnaise sauce		

Vins au verre · Wine by the Glass	
LES BULLES / SPARKLING WINE	
	12 cl
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	27
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉE	39
LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE	55
VIN BLANC / WHITE WINE	
	12 cl
AUXEY-DURESSES 1er CRU · Guy Bocard, 2024	26
POUILLY-FUMÉ, Terres Blanches · Domaine du Bouchot, 2022	21
CÔTES-DE-PROVENCE, Milia · Clos de l'Ours, 2024	14
VIN ROUGE / RED WINE	
	12 cl
BEAUNE, Vieilles Vignes · Vincent Girardin, 2022	22
VACQUEYRAS, Azalaïs · Le Sang des Cailloux, 2024	14
LANGUEDOC · Jasse Castel, Bleu Velours, 2021	21
VIN ROSÉ / ROSÉ WINE	
	12 cl
CÔTES-DE-PROVENCE · Whispering Angel, 2025	14
WATUSI · Domaine Puech-Haut, 2024	12

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les informations relatives à l'origine des viandes sont disponibles à l'accueil.

Net prices in euros, including taxes and service. Payment by check is not accepted. The allergen list is available upon request. Information regarding the origin of our meat is available at the front desk.

La Carte

Entrées • Starters

€

Tomates, sorbet de tomate Green Zebra, crumble à la noisette Tomatoes, Green Zebra sorbet, hazelnut crumble	19
Haricots verts, pêche, prune umeboshi Green beans, peach, umeboshi plum	21
Tourte végétale à la truffe d'été Vegetable pie with summer truffle	23
Émietté de tourteau, mangue verte, basilic et sarrasin Shredded crab meat, green mango, basil, and buckwheat	28

Plats • Main courses

Saucisse, purée de pommes de terre Sausage, mashed potatoes	33
Rascasse fumée au foin, poutargue et pistache Hay-smoked scorpionfish, bottarga, and pistachio	39
Poularde de Tauzin, pommes Anna, mayonnaise au jus de volaille Tauzin Farm poularde, Pommes Anna, chicken jus mayonnaise	48
Longe d'agneau rôtie, artichaut poivrade, condiment herbacé Roasted lamb loin, baby artichoke, herb condiment	52
Saint-Pierre, bayaldi de légumes d'été, condiment X.O John Dory, summer vegetable bayaldi, X.O condiment	51
Ris de veau, concombre, citron confit Veal sweetbreads, cucumber, preserved lemon	62

Assiette de fromages français

French cheese plate

18

Desserts • Desserts

Un dessert de la sélection du jour One dessert from the daily selection	16
Banana split interprété par la cheffe Hélène Kerloéguen Banana split interpreted by Chef Hélène Kerloéguen	19
La pêche rôtie, émulsion sarriette, pâte filo caramélisée Roasted peach, savory herb emulsion, caramelised phyllo dough	19

Le Menu

49 €

Servi pour le déjeuner uniquement
Served at lunch only

Entrées · Starters

Tarte fine aux poivrons, sorbet à la burrata
sauce romesco
Thin bell pepper tart, burrata sorbet, romesco sauce

ou / or

Tomate farcie, espuma de riz, granité d'eau de tomate
Stuffed tomato, rice espuma, tomato water granita

ou / or

Gravlax de maigre, concombre, lait ribot
Meagre gravlax, cucumber, buttermilk

Plats · Main courses

Poitrine de veau confite et marinée aux herbes de la
garrigue,
aubergines confites
Confit veal belly marinated with garrigue herbs, confit eggplant

ou / or

Dorade pochée, courgettes, ceviche fumé
Poached sea bream, zucchini, smoked ceviche

ou / or

Tian de légumes, chèvre frais infusé à la marjolaine
Vegetable tian, fresh goat cheese infused with marjoram

Assiette de fromages français

French cheese plate
Supplément : 12 €
Supplement: 12 €

Dessert d'Hélène Kerloéguen

Dessert by Hélène Kerloéguen

Tarte aux figes, crème d'amande
à la cannelle
Fig tart, cinnamon almond cream

Pavlova au raisin, crémeux verjus,
chantilly litchi et confit muscat
Grape pavlova, creamy verjuice, lychee
whipped cream & muscat confit

Tarte aux prunes et mirabelles,
crème citronnée
Mirabelle and plum tart, lemon cream

Framboisier, crème à la
cardamome verte
Raspberry cream cake, green
cardamom