

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
Carré d'agneau rôtie, artichaut poivrade, condiment herbacé Roasted rack of lamb, 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 emulsion, caramelised phyllo dough	19

Le Menu

75 €

Servi tous les soirs de 19h00 à 21h30
Served nightly from 7:00 PM to 9:30 PM

Haricots verts, pêche, prune umeboshi
Green beans, peach, umeboshi plum

Saint-Pierre, bayaldi de légumes d'été, sauce XO
John Dory, summer vegetable bayaldi, XO sauce

Poularde de Tauzin, pommes Anna, mayonnaise au jus
de volaille
Tauzin Farm poularde, Pommes Anna, chicken jus mayonnaise

Assiette de fromages français
French cheese plate
Supplément : 12 €
Supplement: 12 €

Banana split interprété par la cheffe Hélène Kerloéguen
Banana split interpreted by Chef Hélène Kerloéguen