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.

Côté Terre et Mer
From Land & Sea

Une garniture au choix. One side dish of your choice — €

Sole meunière — 86 p.p.
Sole meunière style

Entrecôte de bœuf maturée, sauce béarnaise — 70 p.p.
Dry-aged beef ribeye steak, bearnaise sauce

Plats à partager
Sharing main courses

Une garniture au choix. One side dish of your choice

Jarret de veau confit sur l'os, gremolata au kumquat — 130
Slow-cooked bone-in veal shank, kumquat gremolata

Magret de canard rôti, sauce bigarade — 95
Roasted duck breast, bigarade sauce

Côte de bœuf, pommes frites, béarnaise — 170
Bone-in ribeye, French fries, Béarnaise sauce

Supplément garnitures
Side dish

Pommes frites maison/homemade french fries	8
Mousseline de pomme de terre/mashed potatoes	8
Pommes amandines à la truffe/Truffle almond potatoes	12
Légumes de saison sautés/sautés vegetables	8
Légumes vert/Green vegetables	8

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

€

Risotto crémeux aux champignons caramélisés — 18
Creamy risotto with caramelized mushrooms

Foie gras de canard marbré, coings au genièvre et gel de porto — 29
Marbled duck foie gras, juniper-infused quince and port wine gel

Poulpe poêlé, chou-fleur caramélisé, sauce vierge aux olives Taggiasche — 24
Pan-seared octopus, caramelized cauliflower and Taggiasca olive vierge sauce

Tortellini de homard à l'anis vert, bisque crémée — 27
Lobster tortellini with green anise and creamy bisque

Plats · Main courses

Saucisse, purée de pommes de terre — 33
Sausage, mashed potatoes

Tourte de céleri-rave aux champignons sauvages, jus végétal — 32
Celeriac and wild mushroom pie, vegetable jus

Lapin braisé, salsifis rôtis, sauce grand veneur — 41
Braised rabbit, roasted salsify and grand veneur sauce

Rouget laqué, pommes fondantes, sauce bouillabaisse — 45
Glazed red mullet, fondant potatoes and bouillabaisse sauce

Turbot meunière, betterave fumée, sauce bonne femme — 54
Meunière-style turbot, smoked beetroot and bonne femme sauce

Poularde de Tauzin en Wellington, céleri-rave rôti au jus de volaille — 54
Tauzin poularde Wellington, roasted celeriac and poultry jus

Assiette de fromages français

18

French cheese plate

Desserts · Desserts

Un dessert au choix parmi la sélection du moment — 16
One dessert from our current selection

Banana split interprété par la cheffe Hélène Kerloéguen — 19
Banana split by Chef Hélène Kerloéguen

Vacherin à la reine des prés, sorbet aux mûres sauvages — 19
Meadowsweet vacherin, wild blackberry sorbet

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 €

Dessert d'Hélène Kerloéguen

Dessert by Hélène Kerloéguen

Tarte tatin pomme verte, gel thym citron et crème crue
Green apple tarte tatin, thyme and lemon gel

***

Pavlova myrtilles sauvages, crémeux coriandre, chantilly crème crue
Wild blueberry pavlova, coriander cream and raw cream chantilly

Baba au rhum, chantilly au sucre muscovado
Rum baba, muscovado whipped cream

***

Opera café, chocolat et cardamome verte
Coffee, chocolate and green cardamom opera cake