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 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	85 € par personne
Épaule d'agneau, purée de pommes de terre Lamb shoulder, mashed potatoes	65 € par personne
Filet de bœuf, pommes frites, béarnaise Beef fillet, French fries, bearnaise sauce	70

Vins au verre · Wine by the Glass

LES BULLES / SPARKLING WINE	12 cl
LAURENT-PERRIER LA CUVÉE BRUT	27
LAURENT-PERRIER LA 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 / ROSE 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 cheque is not accepted. The allergen list is available upon request. Information on the origin of the meat is available at reception.

La Carte

Entrées · Starters

€

Tomates, sorbet de tomate Green Zebra, crumble à la noisette — 19
Tomato, green zebra sorbet, hazelnut crumble

Haricots verts, pêche, prune umeboshi — 21
Green beans, peach, Umeboshi plum

Tourte végétale à la truffe d'été — 23
Vegetable pie with summer truffle

Émietté de tourteau, mangue verte, basilic et sarrasin — 28
Shredded crab meat, green mango, basil and buckwheat

Plats · Main courses

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

Rascasse fumée au foin, poutargue et pistache — 39
Hay-smoked scorpionfish, bottarga and pistachio

Poularde de Tauzin, pommes Anna, mayonnaise au jus de volaille — 48
Tauzin farm chicken, Anna potatoes, mayonnaise with chicken jus

Longe d'agneau rôtie, artichaut poivrade, condiment herbacé — 52
Roasted lamb loin, baby artichoke, herb condiment

Saint-Pierre, bayaldi de légumes d'été, sauce XO — 51
John Dory, summer vegetable bayaldi, XO sauce

Ris de veau, concombre, citron confit — 62
Veal sweetbreads, cucumber, preserved lemon

Assiette de fromages français — 18

French cheese plate

Desserts · Desserts

Un dessert de la sélection du jour — 16
One dessert from the daily selection

Profiterole à la vanille, sauce chocolat — 19
Vanilla profiterole with chocolate sauce

Pêche rôtie, émulsion à la sarriette, sorbet de pêche et pickles de pêche — 19
Roasted peach, summer savory emulsion, pickled peach sorbet

Le Menu

49 €

Servi pour le déjeuner uniquement

Entrées · Starters

Tarte fine aux poivrons, sorbet à la burrata
sauce romesco
Bell pepper tarte fine, 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 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, infused marjoram, fresh goat cheese

Assiette de fromages français

French cheese plate
Supplément : 12 €

Dessert d'Hélène Kerloéguen

Dessert by Hélène Kerloéguen

Tarte à la rhubarbe et crème au poivre de Timut
Rhubarb tart with Timut pepper cream

***

Charlotte à la cerise et à la verveine
Cherry and verbena charlotte

Paris-Brest à la noisette
Hazelnut Paris-Brest

***

Pavlova à la fraise et au basilic thaï
Strawberry and Thai basil pavlova