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

75 €

Servi tous les soirs de 19h00 à 21h30

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 chicken, Anna potatoes, mayonnaise with chicken jus

***

Assiette de fromages français
French cheese plate
Supplément : 12 €

***

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