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 Sole meunière style	86 p.p.
Entrecôte de bœuf maturée, sauce béarnaise Dry-aged beef ribeye steak, bearnaise sauce	70 p.p.

Plats à partager
Main course to share

Une garniture au choix. One side dish of your choice

Jarret de veau confit sur l'os, gremolata au kumquat Slow-cooked bone-in veal shank, kumquat gremolata	130
Magret de canard rôti, sauce bigarade Roasted duck breast, bigarade sauce	95
Côte de bœuf, pommes frites, sauce béarnaise Prime rib of beef, French fries, Béarnaise sauce	170

Supplément garnitures
Side dish

Pommes frites maison/Homemade french fries	8
Mousseline de pommes de terre/Mashed potatoes	8
Pommes amandines à la truffe/Truffle almond potatoes	12
Légumes de saison sautés/Sautéed vegetables	8
Légumes verts/Green vegetables	8

Origines des viandes / Origins of meats

Boeuf / Beef: France
Canard / Duck: France
Porc / Pork: France
Volaille / Poultry: France
Lapin / Rabbit: France
Veau / Veal: France

Origines des poissons / Origins of fishes

Merlu / Hake: Atlantique Nord Est
Poulpe / Octopus: Atlantique Nord Est
Homard / Lobster: France
Rouget / Red mullet: France
Turbot / Turbot: Atlantique Nord Est

Prix nets en euros, taxes et service compris. Le paiement par chèque n'est pas accepté. La liste des allergènes est disponible sur demande.

Net prices in euros, including taxes and service. Payment by check is not accepted. The allergen list is available upon request.

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 Aveyronnaise, purée de pommes de terre — 33
Aveyron 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

Poireaux fondants, éclat de noix,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Tender leeks, crushed walnuts, wholegrain mustard vinaigrette

ou / or

Œufs mimosa à la livèche, laitue croquante
Eggs mimosa with lovage, lettuce leaves

ou / or

Velouté de potimarron à la bergamote, moelle et châtaigne
Red kuri squash velouté with bergamot, bone marrow and chestnut

Plats · Main courses

Plat de côtes braisé, polenta au Pecorino, radis et jus réduit
Braised beef short ribs, Pecorino polenta, radishes and reduced jus

ou / or

Merlu confit, butternut aux agrumes, brocolis et jus d'arêtes
Confit hake, citrus-infused butternut squash, broccoli and fish bone Jus

ou / or

Gnocchi au gorgonzola, salade d'artichauts marinés
Gorgonzola gnocchi, marinated artichoke salad

Assiette de fromages français

French cheese plate
Supplément : 12 €

Desserts d'Hélène Kerloéguen

Desserts 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 d'Isigny
Wild blueberry pavlova, coriander cream and Isigny whipped cream

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