



LE 1920

LA CARTE

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| G RENOUILLES EN FRICASSÉE ET GIGOTINS EN BEIGNETS <i>ESCARGOTS DE MAGLAND EN PERSILLADE</i> | 45 € |
| T OMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE <i>CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET</i> | 38 € |
| G ROSSES ASPERGES BLANCHES CUITES À L'ANGLAISE <i>GARNITURE MIMOSA</i> | 37 € |
| O MBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE <i>LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH</i> | 39 € |
| ❧ ❧ ❧ ❧ | |
| Q UEUE DE HOMARD BLEU CUITE AU BEURRE DEMI-SEL, SAUCE CITRONNELLE <i>PINCES AU CAVIAR KRISTAL ET BLINIS FONDANT</i> | 79 € |
| S OLE DE PETITE PÊCHE « FAÇON MEUNIÈRE » <i>POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES, CRÈME DE CREVETTES GRISSES</i> | 65 € |
| G AMBERONIS DU GOLFE DE GÈNES NACRÉES SOUS LA SALAMANDRE <i>PETIT POIS À LA PROVENÇALE, BISQUE CRÉMEUSE</i> | 69 € |
| S AINT-PIERRE DE LIGNE GRILLÉ (2 PERS) <i>COURGETTES AU CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE CURRY</i> | 57 €/PERS |
| ❧ ❧ ❧ ❧ | |
| V OLAILLE DE BRESSE MIÉRAL RÔTIE À LA CHEMINÉE <i>MOUSSELINE DE RATTES ET LÉGUMES DE SAISON (2 PERS. - 1H30 DE CUISSON)</i> | 55 €/PERS |
| P OITRINE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX ÉCREVISSSES <i>OIGNONS DES CÉVENNES ET SOT L'Y LAISSE CONFIT</i> | 65 € |
| C ÔTE DE VEAU DE LAIT À L'AIL DES OURS <i>LÉGUMES DE SAISONS ÉTUVÉS, JUS TRANCHÉ</i> | 63 € |
| C ANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR (2 PERS) <i>CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE</i> | 57 €/PERS |
| B OEUUF WAGYU GRILLÉ <i>POMMES DE TERRE SOUFFLÉES ET JUS AU SÉSAME</i> | 99 € |
| ❧ ❧ ❧ ❧ | |
| F ROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAIT <i>DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS</i> | 23 € |
| ❧ ❧ ❧ ❧ | |
| S OUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD <i>GRANITÉ ORANGE</i> | 25 € |
| P ARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016 | 23 € |
| C ERISES BURLAT <i>ECUMES DE LAIT À LA FÈVE DE TONKA ET SORBET CERISE</i> | 25 € |
| C HOCOLAT NIANGBO DU GHANA <i>CONDIMENTS ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE</i> | 23 € |

NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER LES DESSERTS DE PRÉFÉRENCE EN DÉBUT DE REPAS



LE 1920

MENU DÉGUSTATION 135 €

AMUSE-BOUCHE

GROSSES ASPERGES BLANCHES CUITES À L'ANGLAISE
GARNITURE MIMOSA



OMBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE
LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH



GAMBERONIS DU GOLFE DE GÈNES NACRÉES SOUS LA SALAMANDRE
PETIT POIS À LA PROVENÇALE, BISQUE CRÉMEUSE



POITRINE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX ÉCREVISSSES
OIGNONS DES CÉVENNES ET SOT L'Y LAISSE CONFIT



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAIT
DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS



PARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016



CERISES BURLAT
ECUME DE LAIT À LA FÈVE DE TONKA ET SORBET CERISE

MENU DÉCOUVERTE 90 €

AMUSE-BOUCHE

AIGUILLETES DE SAINT-PIERRE DE LIGNE
CAVIAR D'AUBERGINES ET SAUCE CURRY



TOMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE
CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET



CANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR
CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE



SOUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD
GRANITÉ ORANGE

CES MENUS SONT RECOMMANDÉS POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES DE VOTRE TABLE



ORIGINE DES PRODUITS :

- GAMBERONIS : GOLFE DE GÈNES (ITALIE)
- TOMATE : PROVENCE
- OMBLE : CÉVENNES
- ESCARGOTS : MAGLAND
- SOLE : CONCARNEAU (FINISTÈRE)
- SAINT -PIERRE : BRETAGNE OU NORMANDIE
- HOMARD : BRETAGNE
- VOLAILLE DE BRESSE : AIN
- CANETON : VENDÉE
- VEAU : FRANCE
- BOEUF WAGYU : JAPON

