



LE 1920

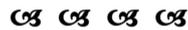
LA CARTE

GRENOUILLES EN FRICASSÉE ET GIGOTINS EN BEIGNETS 45 €
ESCARGOTS DE MAGLAND EN PERSILLADE

TOMATE GREEN ZÉBRA À LA BURATINA CRÉMEUSE 38 €
CONDIMENTS, PESTO BASILIC ET FOUGASSES AU SERPOLET

GROSSES ASPERGES BLANCHES CUITES À L'ANGLAISE 37 €
GARNITURE MIMOSA

OMBLE MARINÉ AU SEL ET AU SUCRE 39 €
LIVÈCHE, CÉLERI ET POMME GRANNY-SMITH



QUEUE DE HOMARD BLEU CUITE AU BEURRE DEMI-SEL, SAUCE CITRONNELLE 79 €
PINCES AU CAVIAR KRISTAL ET BLINIS FONDANT

SOLE DE PETITE PÊCHE « FAÇON MEUNIÈRE » 65 €
POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES, CRÈME DE CREVETTES GRISES

GAMBERONIS DU GOLFE DE GÊNES NACRÉES SOUS LA SALAMANDRE 69 €
PETIT POIS À LA PROVENÇALE, BISQUE CRÉMEUSE

SAINT-PIERRE DE LIGNE GRILLÉ (2 PERS) 57 €/PERS
COURGETTES AU CAVIAR D'AUBERGINE ET SAUCE CURRY



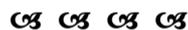
VOLAILLE DE BRESSE MIÉRAL RÔTIE À LA CHEMINÉE 55 €/PERS
MOUSSELINE DE RATTES ET LÉGUMES DE SAISON (2 PERS. - 1H30 DE CUISSON)

POITRINE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX ÉCREVISSES 65 €
OIGNONS DES CÉVENNES ET SOT-L'Y-LAISSE CONFIT

CÔTE DE VEAU DE LAIT À L'AIL DES OURS 63 €
LÉGUMES DE SAISONS ÉTUVÉS, JUS TRANCHÉ

CANETON VENDÉEN CUIT ROSÉ AU SAUTOIR (2 PERS) 57 €/PERS
CERISES ET GIROLLES, JUS À LA MONDEUSE

BOEUF WAGYU GRILLÉ 99 €
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES ET JUS AU SÉSAME



FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS À SOUHAIT 23 €
DE NOS MONTAGNES ET D'AILLEURS



SOUFFLÉ TRADITION ROTHSCHILD 25 €
GRANITÉ ORANGE

PARIS-BREST COLLECTION ÉTÉ 2016 23 €

CERISES BURLAT 25 €
ECUME DE LAIT À LA FÈVE DE TONKA ET SORBET CERISE

CHOCOLAT NIANGBO DU GHANA 23 €
CONDIMENTS ET FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE

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 GÊNES 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 GÊNES (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

