

1929 RESTAURANT

ENTRÉES

Médaille de foie gras de canard, dattes confites au citron doux à la coriandre
20€

Eventail de magret de canard fumé, étuvée de champignons au vin blanc,
petite salade de mâche et betteraves
18€

Les six huîtres de Marennes d'Oléron n°2 servies sur glace
20€

Saumon fumé par nos soins, croquant de pommes verte et céleri branche
16€

Noix de Saint-Jacques rôties, bouquet croquant au radis noir, vinaigrette soja gingembre
22€

Minute de filets de rouget, salade de pommes grenaille aux tomates confites et pignons
22€

Crème de lentilles vertes aux lentins de chêne, escalope de foie gras poêlée
22€

PÂTES

Spaghetti aux gambas, quelques brocolis sautés
30€

Ravioles de ricotta, coulis de tomates au pistou, copeaux de parmesan
24€

Penne all'arabiatta ou pesto
20€

1929 RESTAURANT

POISSONS

Filet de dorade royale grillée, fenouil confit à l'huile d'olive aux zestes d'orange,
émulsion d'agrumes

28€

Dos de cabillaud rôti au poivre noir, fumet au vin rouge, pommes sautées à cru,
embeurée de choux vert

27€

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème légère à l'oursin, légumes d'hiver mijotés

30€

Filets de rouget poêlés, risotto à l'encre de seiche, étuvée de fines cébettes

30€

VIANDES

Filet de bœuf poêlé, jus de daube, carottes fondantes et ravioles de ricotta

30€

Jarret de veau rôti, crémeux de lentilles vertes aux lentins de chêne

26€

Côtes d'agneau grillées, jus court à l'ail doux, pommes boulangères

32€

Tartare de bœuf assaisonné par nos soins

22€

DESSERTS

Voile crescendo chocolat grand cru Guanaja, suprême orange dans son jus
10€

Transparence Mont Blanc à ma façon version 2012
10€

Crème prise Ivoire Citron, poire pochée et dattes, espuma praliné
10€

Crème brûlée à la vanille bourbon
9€

Assiette d'ananas
9€

Glaces et sorbets
9€

Vanille, rhum raisin, chocolat, pistache, bulgare, café
citron, poire, fraise, framboise, cassis

Les Blancs

AOC Provence

Château Minuty Bailly

Château Rasque

22

22

38

AOC Bourgogne

Château Saint Véran "Guy Saumaize"

20

30

Chablis 1er Cru Vaucopins Domaine Long – Depaquit

55

AOC Loire

Sancerre Domaine Durand

35

Pouilly Fumé Gilles Maudry

34

Les Rosés

AOC Bandol

Bandol Domaine Barthès

18

28

AOC Provence

Château Minuty Bailly

22

Château Rasque

17

Domaine Ott

39

Les Rouges

AOC Bandol

Bandol Domaine Barthès

18

28

AOC Provence

Château Minuty Bailly

22

Domaine Ott

22

39

AOC Loire

Sancerre Domaine Durand

36

AOC Bourgogne

Brouilly Château de la Chaize

20

34

AOC Bordeaux

Sirius

23

Château d'Argandens (Bordeaux sup)

26

Château de Trebiac (Graves)

28

Château Perron (Lalande de Pomerol)

48

1929 RESTAURANT



coupe,
entrée, plat, dessert

ENTRÉES

Médaille de foie gras de canard, dattes confites au citron doux à la coriandre

Saumon fumé par nos soins, croquant de pommes verte et céleri branche

Eventail de magret de canard fumé, étuvée de champignons au vin blanc,
petite salade de mâche et betteraves

Les six huîtres de Marennes d'Oléron n°2 servies sur glace

PLATS

Ravioles de ricotta, coulis de tomates au pistou, copeaux de parmesan

Filet de dorade royale grillée, fenouil confit à l'huile d'olive aux zestes d'orange,
émulsion d'agrumes

Jarret de veau rôti, crémeux de lentilles vertes aux lentins de chêne

Filet de bœuf poêlé, jus de daube, carottes fondantes et ravioles de ricotta

DESSERTS

à la carte

49€
9 € de jetons inclus

1929 RESTAURANT

MENU PRESTIGE

*1/2 bt de champagne ou vin
entrée , plat, dessert*

ENTRÉES

Les six huîtres de Marennes d'Oléron n°2 servies sur glace

Saumon fumé par nos soins, croquant de pommes verte et céleri branche

Noix de Saint-Jacques rôties, bouquet croquant au radis noir, vinaigrette soja gingembre

Minute de filets de rouget, salade de pommes grenaille aux tomates confites et pignons

Crème de lentilles vertes aux lentins de chêne, escalope de foie gras poêlé

PLATS

Ravioles de ricotta, coulis de tomates au pistou, copeaux de parmesan

Noix de Saint-Jacques poêlées, crème légère à l'oursin, légumes d'hiver mijotés

Filets de rouget poêlés, risotto à l'encre de seiche, étuvée de fines cébettes

Filet de bœuf poêlé, jus de daube, carottes fondantes et ravioles de ricotta

Côtes d'agneau grillées, jus court à l'ail doux, pommes boulangères

DESSERTS

à la carte

69 €
15 € de jetons inclus