



1920, année mythique. Celle où Noémie de Rothschild partagea avec le monde entier une idée visionnaire. Celle d'un sport d'hiver aussi précieux qu'intime.

1920. Un hommage. Le nom d'une responsabilité. Celle du bon goût, du juste goût et de l'exception.

Voilà la mission confiée à Julien Gatillon, Chef du restaurant qui porte si bien le nom de cet héritage. Le 1920.

L'esprit

Une culture attachée à faire rayonner l'art de vivre, l'excellence d'un savoir-faire et la noblesse des produits. C'est celui de la famille Rothschild, qui s'exprime dans toutes leurs maisons. Et particulièrement ici. Dans la délicatesse du dressage, dans le sourire d'un Chef de Rang comme dans une recette magistralement interprétée.

L'élégance

C'est le savoir-faire universel de la famille Rothschild, qui s'étend de la Ferme des Trente Arpents où les vaches produisent l'unique brie de Meaux fermier, jusqu'aux territoires les plus éloignés, en Argentine, où des vins de caractère comme d'exception sont produits.

Il y a aussi le gibier, les veaux de lait, et le miel des domaines familiaux, que vous retrouvez ici, magnifiés par le talent d'un Chef fidèle à la famille depuis le début de sa carrière.

L'inventivité

Celle d'un Chef Sommelier qui puise dans les trésors de la famille Rothschild pour vous conseiller des accords parfaits aux couleurs inspirantes. Son terrain de jeu est composé des grands crus des domaines familiaux et de 1200 références minutieusement sélectionnées dans le monde entier pour accompagner parfaitement chacun des mets de la carte. La cave du 1920 est une cave exceptionnelle, qui préserve des crus historiques et des millésimes aussi rares que prestigieux.

Entrées

Féra du Léman fumée maison, caviar gold Fraîcheur de concombre et poutargue	69 €
Homard breton cuisiné, servi froid Navet, raifort et estragon	63 €
Foie gras de canard façon « Opéra » à la truffe noire Oignons des Cévennes et crumble forestier	69 €
La truffe noire Melanosporum Dôme de raviole à la tétragone et jaune d'œuf coulant	72 €

Balade Potagère

Artichaut Camus, tétragone et truffe noire Melanosporum	72 €
Cardons de Pregny au Beaufort d'Alpage et sauce Vin Jaune	59 €
Rencontre du butternut et cresson en différents apprêts	55 €

Poissons

Tronçon de turbot de pleine mer rôti Racines de légumes cuisinées aux sucs, sauce gourmande	75 €
Grosses langoustines croustillantes et marinées Butternut acidulé et sauce cresson	85 €
Omble chevalier et sardines grillées au barbecue Pain de campagne et royale de laitue	72 €
Noix de Saint Jacques de plongée rôties Choux fleur et truffe noire	89 €

Viandes

Volaille de Pascal grillée et cuite au beurre demi-sel Salsifis, cazette, beaufort et sauce Vin Jaune	79 €
Bœuf Wagyu rôti Légumes du pot-au-feu de ma grand-mère	85 €
Ris de veau doré au sautoir Garniture blanquette et riso cuisiné au Délice de Jeanette	85 €
Gibier de Mandegrès Choux braisé et mogettes de Vendée à la truffe noire	79 € (selon arrivage)
Diots Truffés « à ma façon » Pommes de terre rattes cuisinées à l'abondance et or noire	79 €

Nos viandes bovines sont sélectionnées par notre boucher Olivier Metzger en provenance de France et d'Angleterre.

Fromages

Fromages frais et affinés à souhait de nos montagnes et d'ailleurs 29 €

Desserts

Paris-Brest collection hiver 2018 - 2019 29 €

Noix de coco caramélisée et noisette du Piémont

Chocolat d'origine « Brésil » 29 €

Riz soufflé, fleur de sel et chocolat chaud

Soufflé Tradition Rothschild 29 €

Liqueur des Pères Chartreux et pommes de Savoie

Le citron d'Amalfi 29 €

Agrumes marinés, fromage blanc fermier

En hommage au pays de Savoie

Féra du Léman fumée maison, caviar gold
Fraîcheur de concombre et poutargue

Omble chevalier et sardines grillées au barbecue
Pain de campagne et royale de laitue

Cardons de Pregny au Beaufort d'Alpage et sauce Vin Jaune

Diot Truffé « à ma façon »
Pommes de terre rattes cuisinées à l'abondance et or noire

Fromages frais et affinés à souhait de nos montagnes

Soufflé Tradition Rothschild
Liqueur des Pères Chartreux et pommes de Savoie

155€

En hommage à Noémie

Homard breton cuisiné, servi froid
Navet, raifort et estragon

Foie gras de canard façon « Opéra » à la truffe noire
Oignons des Cévennes et crumble forestier

Grosses langoustines croustillantes et marinées
Butternut acidulé et sauce cresson

Noix de Saint Jacques de plongée rôties
Choux fleur et truffe noire

Cardons de Pregny au Beaufort d'Alpage et sauce Vin Jaune

Veau de la Ferme des Trente Arpents
Garniture blanquette et riso cuisiné au Délice de Jeanette

Brie de Meaux Fermier Edmond de Rothschild Ivre de Truffe

Paris-Brest collection hiver 2018 - 2019
Noix de coco caramélisée et noisette du Piémont

Glace au miel de la famille et confiture de lait

210 €



Le beau n'a de sens que s'il a une âme. Uniquement s'il crée une atmosphère qui transcende, par le voyage.

C'est cette émotion qu'Ariane de Rothschild a souhaité transmettre dans chaque espace de l'hôtel.

Passionnée d'art et attentive aux artistes émergents, elle a été séduite par l'énergie et le talent atypique de Jeremy Maxwell Wintrebert, qui qualifie de « brillant et sensuel » la matière qu'il travaille :

le verre qu'il souffle, façonne et expose aujourd'hui dans les plus beaux lieux du monde.

Sous son impulsion, l'artiste verrier a imaginé un écrin, unique et céleste pour Le 1920, dans un univers qu'il n'avait jusqu'alors pas exploré : les arts de la table.

Cette harmonie de détails et d'objets qui, ensemble et subtilement, nouent toute l'ambiance de ce lieu.

Cette salière, ici. Ces verres, là. Pensés comme des échos aux sublimes nuages suspendus au plafond.

La fragilité du verre s'unissant harmonieusement à la force de la montagne.

Une poésie entière, et une mélodie qui se poursuit jusqu'au beurrier comme au centre de table, pour sublimer les contours du restaurant imaginés par Pierre-Yves Rochon.

Un véritable voyage sensoriel complet, ici, au 1920.