



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

Foie gras de canard façon « opéra » à la truffe noire Melanosporum Oignons cuisinés au Madère et jeunes pousses vinaigrées	72 €
Cardons épineux de Pregny au vieux beaufort d'alpage Champignon de La Motte Servolex et sauce vin jaune	59 €
Caviar Oscietre Gold rafraichi au cresson de fontaine Topinambour fumé au foin de chez Monsieur Morand et blinis	75 €
« Gambon écarlate » des profondeurs Poireaux d'hiver, sauce coraillée et clémentine givrée	65 €
Truffe blanche d'Alba en cannelloni Tétragone, jaune d'œuf confit et sauce à l'or blanc	85 €

Poissons

Grosses langoustines de casier croustillantes Avocat hass, pamplemousse et bisque crémeuse	83 €
Noix de Saint Jacques de la baie de Quiberon Panais, cazette du Piémont cuisinés à la truffe blanche d'Alba	109 €
Cabillaud de ligne cuit translucide Coquillages de pêche à pied à l'oseille, sauce champagne Barons de Rothschild	75 €
Cœur de bar de ligne nacré au beurre demi-sel des 30 Arpents Pommes de terre soufflées, ail des ours et jus des sucres	85 €

Viandes

Agneau de lait de Montagne rôti au sautoir Crosnes, butternut acidulé à la bergamote et jus réduit	79 €
Noix de ris de veau à la truffe blanche d'Alba Biscuit soufflé de choux fleur et sauce Dubarry truffée	115 €
Gibier de Mandegrès au diamant noir Poire Comice, toast « retour de chasse » et sauce grand veneur	85 €
Poulette de Bresse « Miéral » façon Savoyarde (2personnes) Légumes de la potée à la truffe noire Melanosporum	170 €
Bœuf d'exception du moment grillé Céleri et pommes de terre fondantes relevé au raifort	99 €

Nos viandes bovines sont sélectionnées par notre boucher Olivier Metzger en provenance du Portugal, France ou d'Angleterre.

Fromages

Brie de Meaux fermier Edmond de Rothschild à la truffe noire 39 €

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

Desserts

Paris-Brest collection hiver 2019 - 2020 29 €
Noix de Grenoble et noisette du Piémont torréfiées

Soufflé tradition Rothschild 29 €
Poire de Pays au crémant de Savoie

Truffe blanche d'Alba 75 €
Pain perdu et condiments à la châtaigne

Agrumes confits et sorbet citron 29 €
Brioche feuilletée cuit minute

Chocolat Amelonado de Sao Tomé 29€
Gavotte croustillante et crème glacée



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.

En hommage au pays de Savoie

Foie gras de canard au gout de « Savoie »
Echalotes confites, Mondeuse de chez Trosset et feuilleté aux lins

Caviar Oscière Gold rafraîchi au cresson de fontaine
Topinambour fumé au foin de chez Monsieur Morand et blinis

Cardons épineux de Pregny au vieux Beaufort d'Alpage
Sauce vin jaune

Poulette de Bresse « Miéral » façon Savoyarde
Légumes de la potée à la truffe noire Melanosporum

Fromages frais et affinés à souhait de nos montagnes

Soufflé tradition Rothschild
Poire de Pays au crément de Savoie

155 €

En hommage à Noémie

Coquillages de pêche à pied iodés
Caviar Oscière Gold et galette au sarrasin

« Gambon écarlate » des profondeurs
Poireaux d'hiver et sauce coraillée

Foie gras de canard façon « Opéra » à la truffe noire
Oignons cuisinés au Madère et jeunes pousses vinaigrées

Truffe blanche d'Alba en raviole
Tétragone, jaune d'œuf confit et sauce à l'or blanc

Cardons épineux de Pregny au vieux Beaufort d'Alpage
Sauce Vin Jaune

Cœur de bar de ligne nacré au beurre demi-sel des 30 Arpents
Pommes de terre soufflées, ail des ours et jus des sucres

Gibier de Mandegrès à la truffe noire
Poire Comice, toast « retour de chasse » et sauce grand veneur

Brie de Meaux Fermier Edmond de Rothschild Héritage à la truffe noire

Paris-Brest collection hiver 2019-2020
Noix de Grenoble et noisette du Piémont torréfiées

210 €

Menu Truffe Blanche

Truffe blanche d'Alba en cannelloni
Tétragone, jaune d'œuf confit et sauce à l'or blanc

Noix de Saint Jacques de la Baie de Quiberon
Panais, cazette du Piémont cuisinée à la truffe blanche d'Alba

Noix de ris de veau à la truffe blanche d'Alba
Biscuit soufflé au chou fleur et sauce Dubarry à l'or blanc

Truffe blanche d'Alba
Pain perdu et condiments à la châtaigne

290 €

Chaque menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table.
Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

Prix nets, taxes et service compris.

Vins de dessert

8 cl

Poiré - <i>Granit</i> - Eric Bordelet - 2018	17€
Sydre - <i>Argelette</i> - Eric Bordelet - 2017	15€
Pineau des Charentes - Domaine Bourgoin - N.M.	25€
Ratafia de Champagne - <i>Solera</i> - Henri Giraud - 1990-2013	25€
Savoie V.D.F - <i>Malvoisie Passerillée</i> - Domaine Blard & Fils - 2015	19€
Rasteau - <i>Grenat</i> - Domaine E. Balme - 2015	19€
Jurançon - <i>Les Jardins de Babylone</i> - Domaine L-B. Dagueneau - 2012	59€
Sauternes - Château Raymond Lafon - 2005	25€
Sauternes - Château d'Yquem - 1995	195€
Madère - <i>10 ans</i> - Maison Barbeito (Portugal)	24€
Montilla-Moriles - <i>Pedro-Ximenez</i> - Toro Albala - 1987 (Espagne)	36€
Moscato d'Asti - <i>Bricco Quaglia</i> - La Spinetta - 2016 (Italie)	17€
Tokaji Aszù - <i>5 Puttonyos</i> - Oremus - 2008 (Hongrie)	21€
Liqueur Yuzu Komachi - N.M. (Japon)	26€

Cafés : Une sélection de grands crus d'Arabica

Honduras - <i>Bio et Equitable</i>	10€
Un café rond et ample, belle acidité, avec des notes de mirabelle et de raisin	
Jamaïque - <i>Blue Mountain</i>	14€
Un café grand cru, ample et opulent, doté d'une douceur extraordinaire	

Infusions

Herbes aromatiques de nos jardins cueillies par nos soins	14€
---	-----

Fromages

Brie de Meaux fermier Edmond de Rothschild à la truffe noire	39€
Fromages frais et affinés à souhait de nos montagnes et d'ailleurs	29€

Desserts

Paris-Brest collection hiver 2019 - 2020 Noix de Grenoble et noisette du Piémont torréfiées	29€
Soufflé tradition Rothschild Poire du Pays au crémant de Savoie	29€
Truffe blanche d'Alba Pain perdu et condiments à la châtaigne	75€
Agrumes confits et sorbet citron Brioche feuilletée cuit minute	29€
Chocolat Amelonado de Sao Tomé Gavotte croustillante et crème glacée	29€