

HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL

PARIS

L'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL,
LE COCON GASTRONOMIQUE INCONTOURNABLE.



À l'aube de l'été, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, dévoile son offre gastronomique et complète. Entre nouveautés, tables incontournables et lieux iconiques, l'Hôtel de Crillon est résolument le lieu où s'attabler.

Trois nouveautés s'ajoutent aux incontournables du Palace pour que chaque convive puisse (re)découvrir les plaisirs gustatifs et l'art culinaire, du plus prestigieux au plus abordable, à tout instant de la journée.

Cette nouvelle promesse garantit un voyage en immersion dans l'univers gastronomique de l'établissement, avec des expériences hors du temps et singulières.

DES NOUVEAUTÉS À NE PAS MANQUER !

NONOS

par Paul Pairet

Conçu comme un véritable lieu convivial et plein de bon sens, Nonos est porté par l'ambition de remettre au goût des Palaces, le grill à la Française. Le Chef Paul Pairet propose de vivre une véritable expérience de table vivante, imaginée comme la salle à manger d'aujourd'hui : citadine et gourmande, offrant des recettes simples et heureuses.



Une cuisine autant moderne qu'intemporelle, pour s'en remettre à ses désirs les plus simples et bénéficier d'un moment débordant de plaisirs. Un rendez-vous complice composé de plats revisités ou simplement twistés comme les œufs mayonnaise, le rôti du jour tranché en direct, le homard grillé, le poulet rôti ou la côte de bœuf, accompagné d'une sélection de fromages et de desserts.

Le tout à savourer, plongé dans l'ambiance du restaurant créée par Tristan Auer ou en terrasse dans la Cour d'Honneur pour profiter des beaux jours.

COMESTIBLES

par Paul Pairet

Paul Pairet décide avec Comestibles d'ouvrir les portes du garde-manger de Nonos, pour étendre un moment gastronomique complice et récréatif au sein même de son comptoir-épicerie. L'audace et la classe d'un snack se dégustant sur le pouce, accompagné de fruits de mer, de charcuteries, de poissons fumés, de fromages, de pâtisseries et bien plus encore, au rythme d'un Palace toujours en mouvement.

Une expérience pour taquiner sa faim, à déguster directement au comptoir ou en terrasse dans la Cour Gabriel.





BUTTERFLY

Pâtisserie

Le nouvel espace sucré de l'Hôtel de Crillon devient le nouveau terrain de jeu du Chef Pâtissier Matthieu Carlin. On y propose de redécouvrir les classiques et les incontournables de la pâtisserie française exposés en vitrine dans un écrin précieux, une véritable galerie gastronomique imaginée avec légèreté, fraîcheur et finesse. Entremets, tartes, gâteaux et chocolats auxquels s'ajoutent les créations signatures propres à Butterfly Pâtisserie peuvent également se déguster sur place dans la Butterfly Room.

Pensé comme un salon de thé intimiste, coupé du temps et de l'agitation de la ville, la dégustation se fait dans un cocon délicatement élaboré par l'architecte d'intérieur, Tristan Auer, un lieu sensible au cœur du Palace parisien.

LES INCONTOURNABLES DE LA GASTRONOMIE, *par notre Chef exécutif Boris Campanella !*

JARDIN D'HIVER

Le Jardin d'Hiver de l'Hôtel de Crillon est pensé comme un cocon permettant de se couper un instant du rythme parisien et de partager un moment rêvé et unique à savourer dans le Jardin d'Hiver ou en terrasse dans la Cour d'Honneur.

Cette offre de restauration, disponible en continu, donne l'opportunité aux voyageurs comme aux parisiens de déguster une nouvelle carte évoluant au fil des saisons.

Désormais non-carnée, elle met à l'honneur poissons, fruits de mer, légumes et légumineuses à travers des mets à partager ou à déguster du bout des doigts. Les desserts toujours gourmands sont préparés par le Chef Pâtissier Matthieu Carlin. Le teatime, « Goûter des Lords », sublime l'expérience culinaire avec sa sélection raffinée de canapés et pâtisseries savoureux.



L'ÉCRIN

L'incontournable L'Écrin de l'Hôtel de Crillon, table gastronomique, une étoile au Guide Michelin, de référence parfaitement orchestrée par un trio de chefs, propose une expérience gustative inédite. À partir de vins sélectionnés par les convives guidés par l'expertise du Chef Sommelier Rosewood Europe Xavier Thuizat, le Chef étoilé Boris Campanella et le Chef Pâtissier Matthieu Carlin composent et improvisent ensemble une prouesse culinaire singulière pour les épcuriens.



Chaque soir, de nouveaux accords et de nouvelles sensations s'invitent au cœur du Palace parisien pour offrir une expérience originale et unique, en salle comme en cuisine.

Une véritable partition qu'exécutent les chefs faisant preuve chaque jour d'adaptation, d'innovation et d'instinct pour sublimer les vins qui harmonisent et rythment l'ensemble du dîner.

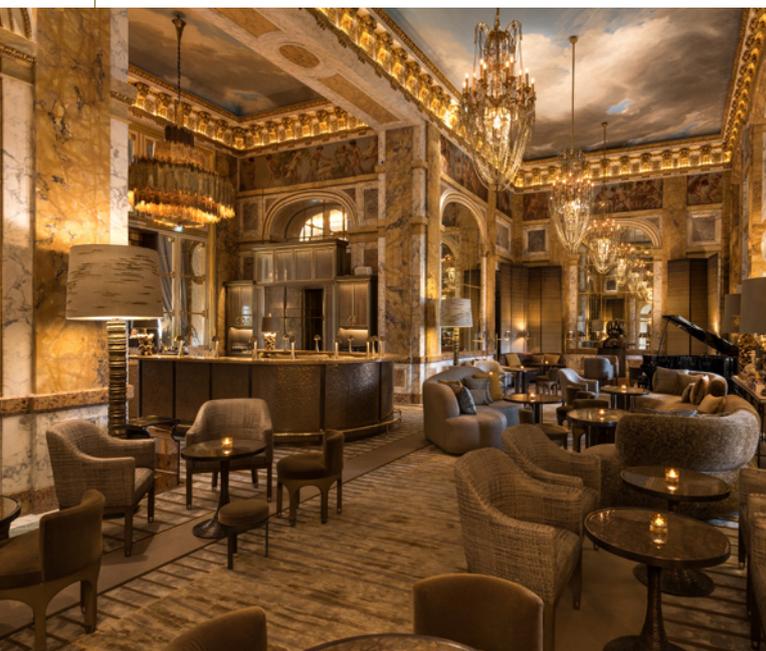


DES SOIRÉES ICONIQUES & LÉGENDAIRES !

Le Bar

LES AMBASSADEURS

Le bar mythique Les Ambassadeurs de l'Hôtel de Crillon propose aux épicuriens de finir leurs soirées en beauté dans un cadre mêlant modernité et héritage. Ce bar de légende fusionne histoire et avant-gardisme pour incarner parfaitement l'esprit de la Capitale française.



Les hôtes du Palace peuvent y découvrir sa terrasse sous les arcades, donnant sur l'une des plus belles places du monde. Véritable lieu de rendez-vous et éternel témoin des scènes quotidiennes des voyageurs intrépides et des artistes adulés, le bar offre une expérience de mixologie unique. Sa carte de cocktails signature est inspirée de ces personnages mythiques qui animent et rythment la vie de l'Hôtel de Crillon. Élaborée comme un jeu de société, un lancer de dé suffit pour s'imprégner quelques instants de l'essence du Bar Les Ambassadeurs.

C'est au rythme de musique live du duo Les Ambassadeuses, que les convives se plongent dans une ambiance chic, glamour et parisienne.

INFOS PRATIQUES

HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

10 place de la Concorde – 75008 Paris
01 44 71 15 17

Senda Baccar

senda.baccar@rosewoodhotels.com
01 44 71 15 01

NONOS ET COMESTIBLES

www.rosewoodhotels.com/en/hotel-de-crillon/dining/nonos-comestibles-paul-pairet

BUTTERFLY

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/butterfly-patisserie

JARDIN D'HIVER

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/jardin-d-hiver

L'ECRIN

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/l-ecrin

BAR LES AMBASSADEURS

www.rosewoodhotels.com/fr/hotel-de-crillon/dining/bar-les-ambassadeurs

