

# HÔTEL de CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL  
PARIS

## À L'ECRIN, LES VINS DONNENT L'ACCORD

---

**L**e rendez-vous est donné dès le 22 septembre à L'Ecrin où l'Hôtel de Crillon propose à ses convives de vivre une expérience gustative inédite. Désormais, les vins donnent l'accord et invitent à des découvertes sensorielles uniques avec art du service à la française et menu sur-mesure... le mythique Palace parisien célèbre la gastronomie avec savoir-faire et excellence.



### MENUS SUR-MESURE ET MARIAGE DES TALENTS

L'Hôtel de Crillon innove et fait vivre l'accord vins et mets comme un art véritable. Plus de menu conventionnel : dans cette nouvelle expérience, le Chef Sommelier Xavier Thuizat accompagne les convives dans le choix des vins et du nombre de séquences, avant de travailler de consœur avec le Chef Boris Campanella et le Chef Pâtissier Matthieu Carlin dans l'élaboration de l'accord parfait. Ainsi chaque menu devient unique en fonction des vins sélectionnés.

**A**u cœur de la dégustation, ce sont deux grands savoir-faire qui se marient et se construisent en parfaite harmonie. Chaque recette est créée pour répondre à une typologie de vin et jouant la carte de l'hyper saisonnalité.

Le Chef sélectionne ainsi le produit de saison, qu'il soit rare ou du quotidien mais toujours arrivé à sa pleine maturité, avec le plus grand soin.

Pour l'automne, Boris Campanella célèbrera principalement les gibiers, les truffes blanches ou encore la pomme Reine des reinettes mettant à l'honneur des producteurs scrupuleusement sélectionnés pour leur passion et leur savoir-faire d'exception.

Dans sa version sans alcool, l'expérience promet d'être toute aussi savoureuse. En lien avec les saisons, le menu dévoile 8 séquences autour de thés, cafés grands crus et infusions.



Dans sa version sans alcool, l'expérience promet d'être toute aussi savoureuse. En lien avec les saisons, le menu dévoile 8 séquences autour de thés, cafés grands crus et infusions.

L'Ecrin, c'est aussi l'art du service à la française. Tous les soirs, les équipes assureront un dîner des plus spectaculaires : ouverture du porto à la pince, service « A la cuillère » du Tokaji Eszcencia, service traditionnel des Jerez comme les Venenciador.

L'Hôtel de Crillon continue de surprendre ses convives et donne à L'Ecrin tout son sens, perpétuant la grande tradition de l'Art de Vivre à la française



L'Ecrin, c'est aussi l'art du service à la française. Tous les soirs, les équipes assureront un dîner des plus spectaculaires : ouverture du porto à la pince, service « A la cuillère » du Tokaji Eszcencia, service traditionnel des Jerez comme les Venenciador.

L'Hôtel de Crillon continue de surprendre ses convives et donne à L'Ecrin tout son sens, perpétuant la grande tradition de l'Art de Vivre à la française.

#### Infos pratiques

10, Place de la Concorde - 75008 Paris

Menu 3 séquences : 195€ - hors boisson

Menu Découverte en 5 séquences : 175€ - hors boisson

Menu Prestige en 8 séquences : 235€ - hors boisson

Menu « Vins de Légende » en 8 séquences : 735€

Accords sans alcool : 55€