

**Le lundi 27 juin, l'Hôtel de Crillon lance son tea-time d'été et dévoile pour l'occasion le mille-feuille de la saison imaginé par le Chef Pâtissier Matthieu Carlin.**

En cette période estivale, **le Chef a choisi de mettre à l'honneur la framboise**, qu'il affectionne particulièrement pour sa fraîcheur et son côté acidulé. Un fruit qui se marie idéalement avec la **crème diplomate à la vanille de Tahiti** et le **feuilletage croustillant** du mille-feuille.

**Une création gourmande, dressée à la minute pour une dégustation optimale** quel que soit le moment de la journée. Au déjeuner, au dîner ou lors de l'incontournable tea-time, le mille-feuille d'été est à découvrir au Jardin d'Hiver.

Informations pratiques :

– Tea-time à partir de 60€ par personne  
Mille-feuille à la carte : 20€

– Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel  
10, Place de la Concorde – 75 008 Paris  
Réservation : 01 44 71 15 00

Lien visuels : <https://we.tl/t-Lq0BGAEJk>