

COMUNICATO STAMPA

Agosto 2018

AUTUNNO GOURMET

ALL'HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL

Con il terminare delle vacanze estive, i ristoranti e i bar dell'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, sono pronti per incantare gli ospiti con nuove ed esclusive proposte culinarie per il pranzo.



L'Ecrin

Brasserie d'Aumont

Les Ambassadeurs

L'Ecrin, by Chef Christopher Hache

Dal 21 agosto, L'Ecrin, il ristorante stellato dell'Hôtel de Crillon, sarà aperto anche per pranzo.

Lo Chef Christopher Hache proporrà un nuovo menu *haute cuisine* per il pranzo, disponibile il martedì e il venerdì. Gli ospiti potranno assaporare le iconiche creazioni dello Chef con menu che comprendono antipasti come Cavolfiore al sesamo e Tartellette con i finferli, portate principali come il Merluzzo e Carciofo, e la piccola pasticceria del Pastry Chef Pablo Giquel, il tutto abbinato ai vini attentamente selezionati dall' *Head Sommelier* Xavier Thuizat.

Informazioni generali:

Aperto dal martedì al sabato dalle 19:30 alle 22:00 e dal mercoledì al venerdì dalle 12:30 alle 14:00.

Prezzi: Menu del pranzo a 95€ (include un antipasto, una portata principale e dessert). Abbinamento vini: da 35€

“Liberty” Menu a 95€ (scelta da 4 a 7 portate). Abbinamento vini da 95€, vini pregiati da 120€ “Signature” Menu da 260€ (10 portate). Abbinamento vini da 130€, vini pregiati da 220€

Prenotazioni: crillon.restauration@rosewoodhotels.com/ Tel.: +33 1 44 71 15 17

Brasserie d'Aumont, by Chef Justin Schmitt

A partire dal 4 settembre la Brasserie d'Aumont introdurrà il nuovo menu del pranzo. In un luogo appartato nel cuore dell'Hôtel de Crillon- tra la *Cour d'Honneur* and la *Cour Gabriel*- Brasserie d'Aumont offre un *haute-cuisine* "accessibile" per scoprire i grandi classici della cucina francese rivisitati in chiave moderna.

Alla guida della Brasserie d'Aumont, lo **Chef Justin Schmitt** delizia occhi e palato con una cucina senza tempo che propone un nuovo approccio a piatti intramontabili: le sue creazioni hanno un'anima francese e privilegiano i classici, che sono però magistralmente reinterpretati.

Menu del pranzo:

- Antipasto: Uovo cotto a bassa temperatura, funghi porcini saltati e *royale sauce* al prezzemolo
- Piatto principale: Rana pescatrice arrostita in crosta di alghe, con patate *Ratte* candite alla griglia
- Dessert: Babà al rhum

Informazioni generali:

Aperto 7 giorni su 7

Prezzi: Lunch menu da lunedì a venerdì da 55€ (antipasto & portata principale o portata principale & dessert) o 65€ (antipasto, portata principale e dessert)

Prenotazioni: crillon.restauration@rosewoodhotels.com/ Tel.: +33 1 44 71 15 17

Il bar Les Ambassadeurs

All'ingresso dell'Hôtel de Crillon, il bar Les Ambassadeurs è il luogo di ritrovo notturno preferito dai parigini più "festaioli", che da ora potranno godere di un pranzo *chic* con il menu "Le 45", che include le specialità dello Chef e il *café gourmand* (espresso servito con piccola pasticceria), il tutto servito in 45 minuti. Il cibo potrà così deliziare anche chi ha poco tempo a disposizione: dal *lobster roll*, realizzato con pan brioche e aragosta con erba cipollina e maionese, al rinomato *Croque Lady* (formaggio grigliato con pollo e uova di quaglia), abbinati ai *cocktail signature* preparati dall'*Head Bartender* come *La Marquise* (realizzato con Champagne) e il *Parisian Mule*, dallo speciale tocco "piccante" grazie allo zenzero.

Informazioni generali:

Aperto 7 giorni su 7 dalle 00:00 alle 2:00.

Prezzi: "Le 45" menu a 45€ (le specialità dello Chef e *café gourmand*)

Lobster roll (Brioche e aragosta con erba cipollina e maionese) a 42€

Croque Lady (Formaggio grigliato con pollo e uova di quaglia) a 42€

NOTE STAMPA

ABOUT HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HÔTEL

Con la sua maestosa struttura, opera di Ange-Jacques Gabriel, l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hôtel si affaccia su Place de la Concorde, una delle piazze più belle del mondo. Commissionato da Re Luigi XV, l'Hôtel divenne per molti anni la residenza dell'illustre Conte de Crillon e della sua famiglia. Fu poi trasformato in albergo nel 1909; i lavori furono guidati dall'architetto Walter-André Destailleur. Da quel momento, nell'Hôtel sono passati una serie di ospiti quali celebrità, politici, artisti, principi e regine, tutti attratti dal richiamo unico e sempre fortissimo di quest'albergo, noto per la sua eccellenza ed eleganza. Dopo un restauro durato quattro anni, l'Hôtel è stato inaugurato nel 2017, con 124 tra camere e suite, quattro ristoranti, la struttura Sense, A Rosewood Spa, una nuovissima piscina, tre saloni monumentali adattati per riunioni e meeting, e molto altro ancora.

Per maggiori informazioni: rosewoodHotels.com/crillon
Facebook Twitter @Hôteldecrillon Instagram @rwcrrillon

ABOUT ROSEWOOD HOTELS & RESORTS®

Rosewood Hotels & Resorts gestisce 23 proprietà uniche nel loro genere, situate in 14 paesi diversi; inoltre, sono 16 i nuovi alberghi in fase di progettazione. Ciascun hotel Rosewood incarna la filosofia del brand, riassunta nel claim A Sense of Place®: con ciò, Rosewood intende chiarire il suo impegno a rispecchiare fedelmente la storia, la cultura e le sensibilità di ogni edificio. Fanno parte della collezione Rosewood alcuni tra i più prestigiosi hotel e resort al mondo, tra cui The Carlyle, un Rosewood Hotel a New York, Rosewood Mansion nella zona di Turtle Creek a Dallas e l'Hôtel de Crillon a Parigi e nuovi classici come Rosewood Beijing. In Italia, a Montalcino, Rosewood Castiglion del Bosco, la tenuta di proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo dal 2013. Entro il 2020, Rosewood Hôtels & Resort punta a raddoppiare il numero di Hôtel in attività.

Per ulteriori informazioni: rosewoodHotels.com
Facebook Twitter Instagram @rosewoodHotels

Ufficio Stampa Italia

FCOMM via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T 02 36586889
Francesca Pelagotti tel. +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it;
Sonia Gambino tel. +39 342 0686448, soniagambino@fcomm.it;
Carlotta Ribolini tel. +39 338 7322829, carlottaribolini@fcomm.it

Hôtel de Crillon, A Rosewood Hôtel

Roula Noujeim, tel. +33144711501; roula.noujeim@rosewoodHotels.com