

HÔTEL *de* CRILLON

A ROSEWOOD HOTEL


GODET

PARFUMEUR

TEA TIME
UN JOUR À PARIS

du 8 mai au 30 août

du jeudi au dimanche



L'ACCORD DES SENS

DU PARFUM À LA PÂTISSERIE

L'Hôtel de Crillon a confié à la Maison Godet la création de sa nouvelle signature olfactive. De cette rencontre est né *Un jour à Paris*, un parfum imaginé comme une lecture sensorielle du lieu, une émotion qui se déploie au fil de la journée.

Pour éveiller les sens à cette fragrance, le Chef Matthieu Carlin et son équipe ont imaginé un Tea Time olfactif et gourmand, où le parfum quitte le flacon pour devenir matière de dégustation. Une expérience immersive où l'odorat et le goût s'accordent, se répondent et se subliment.

« Ce tea time célèbre la rencontre du goût et de l'odorat : chaque création y est imaginée comme un accord délicat de textures, de parfums et d'émotions. »

Chef Matthieu Carlin

« Un jour à Paris, est le tourbillon olfactif qui s'éveille dans la fraîcheur des tilleuls, des agrumes et aromatiques du Jardin des Tuileries pour nous emporter pas à pas jusqu'aux salons boisés de l'Hôtel de Crillon. »

Sonia Godet

À travers un assortiment de six créations — trois sucrées et trois salées — le parfum se décline en saveurs. Inspirées des notes de tête, de cœur et de fond, ces bouchées traduisent l'écriture olfactive en une expérience gustative, révélant l'accord subtil entre le nez et le palais.

Une sélection de thés floraux signés Palais des Thés accompagne cette dégustation, faisant écho aux notes du parfum et invitant à une évasion tout en délicatesse.



Note de tête

TILLEUL



Note de coeur



NÉROLI



Note de fond

FÈVES DE TONKA



TEA TIME "UN JOUR À PARIS" - 88€ PAR PERSONNE

108€ par personne

*incluant une flûte de Champagne
Philipponnat "Réserve Perpétuelle" Brut*

138€ par personne

*incluant une flûte de Champagne Taittinger
"Comtes de Champagne" 2014 Brut Blanc de Blanc*

Une boisson de votre choix

Pré-dessert

SUCRÉ

Citron & tilleul

Sablé diamant, mousse légère au tilleul, cœur citron acidulé

Framboise & fleur d'oranger

Biscuit amande, crème onctueuse, framboises fraîches

Chocolat au lait & fève de tonka

Moelleux cacao, crémeux chocolat au lait, fondant fève de tonka

SALÉ

Homard & citron

Roll de homard, zestes de citron, grenade

Saumon & bergamote

Tartelette croustillante, gravlax de saumon et bergamote

Légumes d'été & basilic

Focaccia maison, légumes confits, pesto de basilic

PETITS BISCUITS

Palmier cardamome verte

Madeleine polenta et basilic

GOURMANDISES

Scone nature

Brioche feuilletée, compotée abricot jasmin

RESPIREZ & DÉGUSTEZ

La carte des allergènes est disponible auprès de notre personnel. L'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix en euros nets, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les règlements par chèque.



PALAIS DES THÉS
PARIS

LE THÉ DES ÉTOILES

Thé vert aux notes chaleureuses de marron et de fève de tonka

BLUE OF LONDON

Thé noir aux notes fraîches et délicates de bergamote

♡ *Coup de cœur de l'équipe*

À CŒUR DE JOIE

Infusion sans théine, aux notes d'orange, citron et fleur d'oranger

BAI MU DAN

Thé blanc aux notes florales, végétales et boisées qui rappellent la noisette et la châtaigne

NOS BOISSONS



CAFÉS

Espresso / Noisette

Cappuccino / Latte / Flat White / French press

Chocolat chaud à l'ancienne de Matthieu Carlin

RAFRAÎCHISSEMENTS

Thé glacé maison - 15 cl

Vert ou noir





HÔTEL *de* CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL

GODET
PARFUMEUR

