

HÔTEL *de* CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024
FESTIVE SEASON 2024



Du 5 décembre 2024 au 1er janvier 2025, vivez la magie des fêtes à l'Hôtel de Crillon ...
From December 5th, 2024 to January 1st, 2025, enjoy magical moments at Hôtel de Crillon ...

DURANT TOUTE LA PÉRIODE DES FÊTES

DURING THE ENTIRE FESTIVE SEASON

TEA TIME DES FÊTES AU JARDIN D'HIVER

Du 5 décembre 2024 au 1er janvier 2025
From December 5th, 2024 to January 1st, 2025

Boisson chaude, sélection de canapés salés et de pâtisseries, brioches ou scones, sélection de confitures et clotted cream.
Ce tea time sera accompagné d'un mini pain d'épices à déguster chez vous.

*Hot beverage, selection of savory canapés and pastries, brioches or scones,
selection of jams and clotted cream.
This tea time will be accompanied by a mini gingerbread to enjoy at home.*

88 € PAR PERSONNE OU 98 € AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE
PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE BRUT
RÉSERVATION REQUISE

*88 € PER PERSON OR 98 € WITH A GLASS OF CHAMPAGNE
PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE BRUT
ADVANCED BOOKING REQUIRED*



BÛCHES DE NOËL - BUTTERFLY PÂTISSERIE

Du 1er décembre 2024 au 2 janvier 2025
From December 1st, 2024 to January 2nd, 2025

BÛCHES - 8 PARTS - 80€

Chocolat Noir - *sans gluten*

Mousse chocolat noir de Bolivie 68%, biscuit moelleux au chocolat, cœur de gianduja et noisettes torréfiées à la fleur de sel, sablé croustillant, glaçage chocolat

Vanille - *sans gluten*

Mousse vanille de Tahiti, croustillant sarrasin, crémeux à la vanille grillée de Madagascar, Pain de Gènes, glaçage vanille

Fruits Exotiques

Mousse cheesecake passion, biscuit aux épices douces, compotée mangue passion, sablé croustillant noix de coco, glaçage exotique

YULE LOG - 8 SLICES - 80€

Dark Chocolate - *gluten free*

Dark bolivian chocolate mousse 68%, soft chocolate cake, gianduja heart, hazelnuts roasted with fleur de sel, crispy shortbread, chocolate frosting

Vanilla - *gluten free*

Tahitian vanilla mousse, buckwheat crisp, Madagascar roasted vanilla cream, Savoy cookie, vanilla frosting

Exotic Fruits

Passion cheesecake mousse, sweet spices cookie, with mango passion fruit compote, crispy coconut shortbread, exotic frosting

EN PRÉ-COMMANDE DÈS MAINTENANT SUR NOTRE E-SHOP
À RÉCUPÉRER ENTRE LE 1ER DÉCEMBRE 2024
ET LE 2 JANVIER 2025 EN CLICK & COLLECT
COMMANDE À FAIRE MINIMUM 24H À L'AVANCE. ÉGALEMENT DIPONIBLE EN
BOUTIQUE DU 22 AU 26 DÉCEMBRE ET DU 30 AU 31 DÉCEMBRE

AVAILABLE FOR PRE-ORDER AS OF NOW, ON OUR E-SHOP
TO BE PICKED UP BETWEEN DECEMBER 1ST, 2024
AND JANUARY 2ND, 2025 IN CLICK & COLLECT
ORDER TO MAKE AT LEAST 24H IN ADVANCE. ALSO AVAILABLE IN STORE FROM
DECEMBER 22ND TO 26TH AND FROM DECEMBER 30TH TO 31ST



COLLECTION DE NOËL - BUTTERFLY PÂTISSERIE

Du 1er décembre 2024 au 2 janvier 2025
From December 1st, 2024 to January 2nd, 2025

BÛCHETTES	À emporter	Sur place
Chocolat Noir	14€	17€

Dark Chocolate

Vanille

Vanilla

Fruits Exotiques

Exotic Fruits

Assortiment des trois bûchettes - 35€

Three mini Yule Log assortment

COLLECTION DE NOËL

Cake marbré - Grand 48€ / Moyen 18€ / Petit 8€

Vanille et chocolat, enrobage gourmand chocolat noisette

Marble cake - Vanilla and chocolate marble cake, gourmet hazelnuts and chocolate frosting

Mont Blanc Cassis Marrons - À emporter 14€ / Sur place 17€

Meringue croquante, chantilly vanille, cœur de cassis, biscuit et vermicelles aux marrons

Blackcurrant and chestnut Mont Blanc - crispy meringue, vanilla whipped cream, blackcurrant heart, chestnut cookie and vermicelles

Sablés de Noël fondants à la cannelle - 20€

Christmas shortbreads - meltingly soft cinnamon cookies

Étoile de Noël - 18€

Sablé cacao, biscuit au chocolat du Brésil 64%, praliné gourmand noisettes et Gianduja, pointe de fleur de sel et feuille craquante en chocolat noir

Christmas Star - cocoa and 64% Brazilian chocolate cookie, gourmet hazelnuts praline, Gianduja, fleur de sel, dark chocolate crispine leaf

Pain d'épices moelleux - 39€

Soft gingerbread



24 DÉCEMBRE 2024

DECEMBER 24TH 2024

L'ÉCRIN

Menu du Réveillon de Noël 2024 *2024 Christmas Eve Menu*

Betterave fumée et truffe noire de Nouvelle Aquitaine
Beetroot and Nouvelle Aquitaine black truffle

Ormeaux de Bretagne cuits au beurre noisette, mijoté d'orge et
algue marine, sauce mousseuse au saké
Abalone from Brittany browned in butter, barley stew and seaweed, foamy saké sauce

Céleri rave de la région parisienne, truffe noire de Nouvelle Aquitaine
Celeriac from the Parisian region, Nouvelle Aquitaine black truffle

Bar de ligne d'Erquy braisé et endive au safran de Saint-Pierre-de-Belleville, gingembre fermenté
Braised sea bass from Erquy, endive with saffron from Saint-Pierre-de-Belleville, fermented ginger

Boeuf Wagyu Bourguignon piqué à la truffe noire, gratin de topinambours contemporains, vrai jus
Wagyu Bourguignon beef with black truffle, contemporary Jerusalem artichoke gratin, real juice

Fromages affinés de nos régions
Aged French cheeses from our regions

Les agrumes de Noël, sorbet yuzu et poivre cubèbe
Christmas citrus fruits, yuzu sorbet, cubeb pepper

Le grain de café, confiture de lait
Coffea bean, dulce de leche

MENU UNIQUE EN 7 SERVICES (HORS BOISSONS) - 595 € PAR PERSONNE
RÉSERVATION REQUISE

7-COURSE SET MENU (EXCLUDING BEVERAGES) - 595 € PER PERSON
ADVANCED BOOKING REQUIRED



L'ÉCRIN

Menu du Réveillon de Noël 2024

2024 Christmas Eve Menu

SUPPLÉMENT "LES GRANDS VINS DE L'ATLANTIQUE" ACCORD METS ET VINS - 225 € PAR PERSONNE
ADDITIONAL "THE GREAT WINES OF THE ATLANTIC" FOOD AND WINE PAIRING - 225 € PER PERSON

Betterave fumée et truffe noire de Nouvelle Aquitaine

Beetroot and Nouvelle Aquitaine black truffle

Ormeaux de Bretagne cuits au beurre noisette, mijoté d'orge et algue marine, sauce mousseuse au saké

Abalone from Brittany browned in butter, barley stew and seaweed, foamy saké sauce

Muscadet Sèvre et Maine "Le Fief du Breil" 2015 - Domaine Jo Landron 12

Céleri rave de la région parisienne, truffe noire de Nouvelle Aquitaine

Celeriac from the Parisian region, Nouvelle Aquitaine black truffle

Bordeaux blanc 2020 - Château Chasse-Spleen 15

Bar de ligne d'Erquy braisé et endive au safran de Saint-Pierre-de-Belleville, gingembre fermenté

Braised sea bass from Erquy, endive with saffron from Saint-Pierre-de-Belleville, fermented ginger

Trouléguy blanc "Hegoxuri" 2015 - Domaine Arretxea 18

Boeuf Wagyu Bourguignon piqué à la truffe noire, gratin de topinambours contemporains, vrai jus

Wagyu Bourguignon beef with black truffle, contemporary Jerusalem artichoke gratin, real juice

Pessac-Léognan - Château Haut-Brion 2011 - 1er Grand Cru Classé de 1855

Fromages affinés de nos régions

Aged French cheeses from our regions

Pineau des Charentes "Vieux Pineau" - François 1er 15

Les agrumes de Noël, sorbet yuzu et poivre cubèbe

Christmas citrus fruit, yuzu sorbet, cubebe pepper

Le grain de café, confiture de lait

Coffee bean, dulce de leche

Jurançon "Symphonie de Novembre" 2014 - Domaine Cauhapé 15

RÉSERVATION REQUISE
ADVANCED BOOKING REQUIRED



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de Noël 2024 à la carte – 225 €

2024 Christmas Eve À la carte Menu – 225 €

DISTRACTION À PARTAGER

DISTRACTION TO SHARE

Foie Gras - Mostarda Di Cremona

Foie Gras - Mostarda Di Cremona

ou

6 Huîtres L'Étoile - Super Spéciales n°3 - Carnac

6 Oysters L'Étoile - Super Spéciales n°3 - Carnac

ou

Saumon fumé, Beurre d'Algues

Smoked Salmon - Seaweed Butter

ou

Poireau - Truffe - Noisette

Leek - Truffle - Hazelnut

HORS D'OEUVRE & ENTRÉES

HORS D'OEUVRE & STARTERS

Tartare de Saint-Jacques Ponzu - Noisettes & Caviar

Scallops Tartare Ponzu - Hazelnut & Caviar

ou

Pain Brûlé Meunière - Truffes PP 2006

Meunière Truffle Bread PP 2006

ou

Consommé Madrilène de Bœuf - Foie Gras et Truffes

Beef Consommé "Madrilène" - Foie Gras & Truffle

ou

Soufflé au vieux Comté - Flambé au Calvados

Comté Cheese Soufflé - Flambé Calvados



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de Noël 2024 à la carte – 225 €
2024 Christmas Eve À la carte Menu – 225 €

PLATS *MAINS*

TERRE *LAND*

SOLO
SOLO

Chariot de Tranche - Entrecôte de Veau de Lait “Royale” - 200G+
Carving Trolley - Ribeye of Milk-Fed Veal “Royale” 200G+

ou

Le Beau Vol-au-Vent de Volaille - Foie Gras & Truffes
Le Beau Chicken Vol-au-Vent - Foie Gras & Truffle

ou

À PARTAGER
TO SHARE

Côte de Boeuf - Angus-Aberdeen (Écosse) - 1KG+
Bone-in Ribeye - Angus-Aberdeen (Scotland) - 1KG+

MER *SEA*

Homard Gratiné “Thermidor” - En Demi
Grilled Blue Lobster “Thermidor”

ou

Turbot Meunière Champagne & Palourdes
Turbot Meunière Champagne & Clams



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de Noël 2024 à la carte – 225 €
2024 Christmas Eve À la carte Menu – 225 €

DESSERTS

DESSERTS

Fromage d'Aujourd'hui

Today's Cheese

ou

Sablé Mangue - Régliasse - Aneth

Mango - Liquorice Sablé - Dill

ou

Baba au Rhum - Crème Fouettée

Baba au Rhum - Whipped Cream

ou

Soufflé Praliné

Praline Soufflé

ou

La Bûche de Matthieu Carlin

Yule Log by Matthieu Carlin



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de Noël 2024 à la carte – Menu des Lutins – 95 €
2024 Christmas Eve À la carte Menu – Rosebuds Menu – 95€

ENTRÉES

STARTERS

Foie Gras - Toasts

Foie Gras - Toasts

ou

Saumon Fumé Essentiel

Smoked Salmon Essential

PLATS

MAIN COURSES

Steak Haché - Purée Truffée - Œuf à Cheval

Steak Haché & Egg on Truffled Mash

ou

Coquillettes Jambon-Fromage-Truffe

Coquillettes Ham-Cheese-Truffle

DESSERTS

DESSERTS

La Bûche de Matthieu Carlin

Yule Log by Matthieu Carlin

ou

Tarte à la Crème

Tart “à la Crème”



25 DÉCEMBRE 2024

DECEMBER 25TH 2024

SALONS HISTORIQUES

Brunch, 25 décembre 2024

Brunch, December 25th, 2024

De 12h à 15h30

From 12:00 pm to 03:30 pm

Profitez d'un moment festif et convivial en famille ou entre amis,
en dégustant de délicieux mets dans un cadre d'exception mêlant art et histoire

*Enjoy a festive and convivial moment with family or friends,
while enjoying delicious dishes in an exceptional setting combining art and history*

BRUNCH - 245€ PAR PERSONNE
SERVI AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE
MENU ENFANT 6-12 ANS – 125 €
RÉSERVATION REQUISE

*BRUNCH - 245€ PER PERSON
SERVED WITH A GLASS OF CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE
CHILDREN'S MENU 6-12 YEARS – 125 €
ADVANCED BOOKING REQUIRED*



SALONS HISTORIQUES

Brunch, 25 décembre 2024
Brunch, December 25th, 2024

LES CRÉATIONS DU CHEF - *THE CHEF'S CREATIONS*

Déclinaison de jambon de cochon et charcuterie de bœuf
Assortment of ham and beef cold cuts

Pâté en croûte tradition et pickles de légumes
Traditional Pâté en croûte and vegetable pickles

Pressé de foie gras de canard aux fruits du mendiant, marmelade d'oranges
Pressed duck foie gras with dried fruits, orange marmalade

Cœur de saumon fumé par nos soins, blinis tiédés et crème fermière
Smoked salmon, blinis and fresh farm cream

Salade façon « César », homard bleu à l'estragon, tuile craquante
Caesar-style salad, blue lobster with tarragon, crispy tuiles

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue, passion et caviar Oscietre de Madagascar
Scallop carpaccio with passion fruit, mango and Oscietra caviar from Madagascar

Salade de quinoa bio, avocats marinés, mangue et grenade
Organic quinoa salad, marinated avocados, mango and pomegranate

Ceviche de bar rafraîchi au citron caviar et salicornes, crème aneth
Sea bass ceviche with lemon caviar, glasswort, dill cream

Salade de haricots verts, foie gras de canard, magret fumé et fruits secs
Green bean salad with duck foie gras, smoked duck breast and dried fruits

Cœur de sucrine, vinaigrette truffée et truffe fraîche
Heart of lettuce with truffle vinaigrette and fresh truffles

Velouté de châtaigne à la truffe noire
Chestnut cream with black truffle

Croque Comté truffe noire
Black truffle croque, Comté cheese

GARNITURES - *SIDES*

Purée de pommes de terre à la truffe noire et fricassée de légumes d'hiver ou
macaronis gratinés
Black truffle mashed potatoes and winter vegetable fricassée or macaroni gratin



SALONS HISTORIQUES

Brunch, 25 décembre 2024

Brunch, December 25th, 2024

ANIMATION - LIVE STATION

Nos œufs cuisinés selon votre préférence : brouillés | omelette | au plat

Garnitures : bacon / saucisses / pommes de terre sautées / tomates cerises confites

Our eggs cooked according to your preference: scrambled | omelette | sunny side up

Sides: bacon | sausages | sautéed potatoes | confit cherry tomatoes

Œufs cocotte au foie gras et truffe

Shirred eggs with foie gras and black truffle

Dinde fermière farcie et rôtie, garniture de Noël

Stuffed and roasted free-range Turkey, Christmas garnish

PLATS CHAUDS - MAIN COURSES

Carré de veau fermier rôti au thym, gratin de pommes de terre aux truffes noires

Roasted farm-raised veal rack with thyme, potato gratin with black truffle

Noix de Saint-Jacques dorées, mijoté de châtaignes et endives braisées, beurre blanc à la clémentine

Sautéed scallops, braised chestnuts and endives stew, clementine beurre blanc

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS - SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres « Gillardeau » n°3, crevettes roses, bulots aux épices, tarama d'oursin

Oysters « Gillardeau » n°3, prawns, spiced whelks, sea urchin tarama

Tartare de Saint-Jacques d'Erquy, citron confit, parmesan et truffe noire

Scallop tartare from Erquy, candied lime, parmesan and black truffle

Langoustines de nos côtes pôchées au court-bouillon, aioli safran

Poached langoustine from our coasts au court bouillon, saffron aioli

FROMAGES - CHEESE

Fromages affinés de nos régions

Mature cheese from our regions



SALONS HISTORIQUES

Brunch, 25 décembre 2024

Brunch, December 25th, 2024

CRÉATIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

SWEET CREATIONS BY OUR PASTRY CHEF

Cookies

Cookies

Tropézienne chocolat

Chocolate Tropezienne

Chouquettes

Chouquettes

Mini-viennoiseries

Mini-pastries

Pain d'épices

Gingerbread

Cake marbré

Marble cake

Madeleines

Madeleines

Roulés à la cannelle

Cinnamon rolls

Stand de chocolats

Chocolate stand

Fruits exotiques

Exotic fruits

Clémentines

Clementines

Bûchettes Butterfly Pâtisserie

Small yule log from Butterfly Pâtisserie

Mini Mont Blanc

Mini Mont Blanc

Bonnet de Noël façon Forêt-Noire

Christmas Black Forest beanie

Tartelettes Linzer

Linzer tartlets

Tartelettes aux noix et sirop d'érable

Walnut and maple syrup tartlets

Verrines aux agrumes

Citrus verrines



31 DÉCEMBRE 2024

DECEMBER 31ST 2024

L'ÉCRIN

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre *New Year's Eve Menu*

Pomme de terre et truffe noire de Nouvelle Aquitaine
Potato and Nouvelle Aquitaine black truffle

Araignée de mer et oursins sauce mousseuse, amarante menthe et piment doux
Spider crab and sea urchins, foamy sauce, amaranth, mint and sweet chilli pepper

Betterave à la truffe noire, anchois fumés, jus soyeux
Beetroot with black truffle, smoked anchovies, silky juice

Turbot de petit bateau d'Erquy braisé au caviar Oscietre de Madagascar,
poireau crayon et coques de la Baule
Erquy turbot braised with Oscietra caviar from Madagascar, pencil leeks and seashells from la Baule

Oie de la maison Miéral à la royale, salade d'hiver à la truffe noire
Maison Miéral goose "à la royale", winter salad with black truffle

Fromages affinés de nos régions
Aged French cheese from our regions

Les 3 pépins, tartelette contemporaine
The 3 seeds, contemporary tartlet

La noisette, gaufrette croustillante, clémentine Corse
Hazelnut, crispy wafer, Corsican clementine

MENU UNIQUE 7 SERVICES (HORS BOISSONS) - 745 € PAR PERSONNE
7-COURSE SET MENU (EXCLUDING BEVERAGES) - 745 € PER PERSON



L'ÉCRIN ❁

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

SUPPLÉMENT "CHAMPAGNE DE LÉGENDE ACCORD METS ET VINS - 395€ PAR PERSONNE
ADDITIONAL "LEGENDARY CHAMPAGNE" WINE AND FOOD PAIRING - 395€ PER PERSON

Pomme de terre et truffe noire de Nouvelle Aquitaine

Potato and Nouvelle Aquitaine black truffle

Araignée de mer et oursins sauce mousseuse, amarante menthe et piment doux

Spider crab and sea urchins, foamy sauce, amaranth, mint and sweet chilli pepper

Pierre Peters "L'Esprit" 2016 - Brut Blanc de Blancs

Betterave à la truffe noire, anchois fumés, jus soyeux

Beetroot with black truffle, smoked anchovies, silky juice

Egly-Ouriet "Tradition" - Grand Cru Extra Brut

Turbot de petit bateau d'Erquy braisé au caviar Oscietre de Madagascar,

poireau crayon et coques de la Baule

Erquy turbot braised with Oscietra caviar from Madagascar, pencil leeks and seashells from la Baule

Krug "Grande cuvée"

Oie de la maison Miéral à la royale, salade d'hiver à la truffe noire

Maison Miéral goose "à la royale", winter salad with black truffle

Dom Pérignon "Plénitude 2" 2006

Fromages affinés de nos régions

Aged French cheese from our regions

Pommery "Cuvée Louise" 2004

Les 3 pépins, tartelette contemporaine

The 3 seeds, contemporary tartlet

La noisette, gaufrette croustillante, clémentine Corse

Hazelnut, crispy wafer, Corsican clementine

Jacquesson "739 Dégorgement Tardif"

RÉSERVATION REQUISE
ADVANCED BOOKING REQUIRED



SALONS HISTORIQUES

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

New Year's Eve Menu

Araignée d'Erquy condimentée, crème de cresson rafraîchie au caviar Oscietre de Madagascar

Seasoned Erquy spider crab, watercress cream with Oscietra caviar from Madagascar

Foie gras de canard confit, mangue acidulée et citron vert, cristalline au safran

Duck foie gras confit, tangy mango and lime, saffron crystalline

Turbot de nos côtes nacré aux algues, mijoté de coquillages, marinière au Champagne et caviar

Turbot from our coasts infused with seaweed, shellfish stew, Champagne and caviar marinière

Poularde de Bresse de la maison Miéral rôtie et truffée sous la peau, légumes et fruits d'hiver

Maison Miéral roasted and truffled under the skin Bresse chicken, winter vegetables and fruits

Brie de Meaux truffé, vinaigrette à la truffe et croustillant aux noisettes

Truffled Brie de Meaux, truffle vinaigrette and hazelnut crisp

Pavlova à la clémentine Corse et châtaigne

Corsican clementine and chestnut Pavlova

Chocolat de Bolivie, glace aux fèves de cacao

Bolivian chocolate, cocoa bean ice cream

MENU UNIQUE EN 7 SERVICES - 890 € PAR PERSONNE SERVI AVEC
UNE BOUTEILLE DE CHAMPAGNE DEUTZ "AMOUR DE DEUTZ 2011" - BRUT -

BLANC DE BLANCS POUR DEUX PERSONNES

MENU ENFANT 6-12 ANS - 450 € PAR PERSONNE

RÉSERVATION REQUISE

7-COURSE SET MENU - 890 € PER PERSON, SERVED WITH
ONE BOTTLE OF CHAMPAGNE DEUTZ "AMOUR DE DEUTZ 2011" - BRUT -

BLANC DE BLANCS FOR TWO PEOPLE

CHILDREN'S MENU 6-12 YEARS - 450 € PER PERSON

ADVANCED BOOKING REQUIRED

Groupe Charly's Angel

21h00-01h00



BAR LES AMBASSADEURS

Soirée du Nouvel An - de 17h à 4h

New Year's Eve Party - from 05:00 pm to 04:00 am

Pour célébrer la dernière nuit de l'année, découvrez une sélection de boissons et tapas
à la carte de 17h à 22h30 dans ce lieu unique situé face à la place de la Concorde

*To celebrate the last night of the year, discover a selection of beverages and tapas from 05:00 pm to 10:30 pm
in this mythical address overlooking one of the most beautiful squares in the world*

850 € PAR TABLE DE 2 À 4 PERSONNES DÈS 23H

850 € PER TABLE OF 2 TO 4 PEOPLE, FROM 11:00 PM

Réservation requise. Le tarif inclut une table pouvant accueillir jusqu'à 4 personnes,
un magnum de Champagne Taittinger Réserve et un assortiment salé et sucré de canapés de fête

*Advanced booking required. Price includes a table for up to 4 people,
a selected magnum of Champagne Taittinger Réserve, and an assortment of sweet and savory festive canapés*

Music Live

19h00-23h00

DJ Charlz

23h00-04h00



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre à la carte – 295 €
New Year's Eve À la carte Menu – 295 €

Servi avec une coupe de champagne Henriot Brut Souverain
Served with a glass of champagne Henriot Brut Souverain

DISTRACTION À PARTAGER *DISTRACTION TO SHARE*

Foie Gras - Mostarda Di Cremona
Foie Gras - Mostarda Di Cremona

ou

6 Huîtres L'Étoile - Super Spéciales n°3 - Carnac
6 Oysters L'Étoile - Super Spéciales n°3 - Carnac

ou

Saumon fumé, Beurre d'Algues
Smoked Salmon - Seaweed Butter

ou

Poireau - Truffe - Noisette
Leek - Truffle - Hazelnut

HORS D'OEUVRE & ENTRÉES *HORS D'OEUVRE & STARTERS*

Tartare de Saint-Jacques Ponzu - Noisettes & Caviar
Scallops Tartare Ponzu - Hazelnut & Caviar

ou

Pain Brûlé Meunière - Truffes PP 2006
Meunière Truffle Bread PP 2006

ou

Consommé Madrilène de Bœuf - Foie Gras et Truffes
Beef Consommé "Madrilène" - Foie Gras & Truffle

ou

Soufflé au vieux Comté - Flambé au Calvados
Comté Cheese Soufflé - Flambé Calvados



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre à la carte – 295 €

New Year's Eve À la carte Menu – 295 €

PLATS

MAINS

TERRE

LAND

SOLO

SOLO

Chariot de Tranche - Entrecôte de Veau de Lait “Royale” - 200G+

Carving Trolley - Ribeye of Milk-Fed Veal “Royale” 200G+

ou

Le Beau Vol-au-Vent de Volaille - Foie Gras & Truffes

Le Beau Chicken Vol-au-Vent - Foie Gras & Truffle

ou

À PARTAGER

TO SHARE

Côte de Boeuf - Angus-Aberdeen (Écosse) - 1KG+

Bone-in Ribeye - Angus-Aberdeen (Scotland) - 1KG+

MER

SEA

Homard Gratiné “Thermidor” - En Demi

Grilled Blue Lobster “Thermidor”

ou

Turbot Meunière Champagne & Palourdes

Turbot Meunière Champagne & Clams



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre à la carte – 295 €

New Year's Eve À la carte Menu – 295 €

DESSERTS

DESSERTS

Fromage d'Aujourd'hui

Today's Cheese

ou

Sablé Mangué - Réglisse - Aneth

Mango - Liquorice Sablé - Dill

ou

Baba au Rhum - Crème Fouettée

Baba au Rhum - Whipped Cream

ou

Soufflé Praliné

Praline Soufflé

ou

La Bûche de Matthieu Carlin

Yule Log by Matthieu Carlin



NONOS PAR PAUL PAIRET

Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre à la carte – Menu des Lutins – 95 €

New Year's Eve À la carte Menu – Rosebuds Menu – 95 €

ENTRÉES

STARTERS

Foie Gras - Toasts

Foie Gras - Toasts

ou

Saumon Fumé Essentiel

Smoked Salmon Essential

PLATS

MAIN COURSES

Steak Haché - Purée Truffée - Œuf à Cheval

Steak Haché & Egg on Truffled Mash

ou

Coquillettes Jambon-Fromage-Truffe

Coquillettes Ham-Cheese-Truffle

DESSERTS

DESSERTS

La Bûche de Matthieu Carlin

Yule Log by Matthieu Carlin

ou

Tarte à la Crème

Tart “à la Crème”



SALONS HISTORIQUES

Brunch du Nouvel An - 1er janvier 2025

New Year's Brunch - January, 1st, 2025

De 12h00 à 15h30

From 12:00 pm to 03:30 pm

Profitez d'un moment festif et convivial en famille ou entre amis,
en dégustant de délicieux mets dans un cadre d'exception mêlant art et histoire

*Enjoy a festive and convivial moment with family or friends,
while enjoying delicious dishes in an exceptional setting combining art and history*

BRUNCH - 245€ PAR PERSONNE
SERVI AVEC UNE COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE
MENU ENFANT 6-12 ANS - 125 € PAR PERSONNE

*BRUNCH - 245€ PER PERSON
SERVED WITH A GLASS OF CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE
CHILDREN'S MENU 6-12 YEARS - 125 € PER PERSON*



SALONS HISTORIQUES

Brunch du Nouvel An - 1er janvier 2025

New Year's Brunch - January, 1st, 2025

LES CRÉATIONS DU CHEF - *THE CHEF'S CREATIONS*

Déclinaison de jambon de cochon et charcuterie de bœuf

Assortment of ham and beef cold cuts

Pâté en croûte tradition et pickles de légumes

Traditional Pâté en croûte and vegetable pickles

Pressé de foie gras de canard aux fruits du mendiant, marmelade d'orange

Pressed duck foie gras with dried fruits, orange marmelade

Cœur de saumon fumé par nos soins, blinis tiédés et crème de ferme

Smoked salmon, blinis and fresh farm cream

Salade façon « César », homard bleu à l'estragon, tuile craquante

Caesar-style salad, blue lobster with tarragon, crispy tuiles

Carpaccio de Saint-Jacques, mangue, passion et caviar Oscietra de Madagascar

Scallop carpaccio with passion fruit, mango and Oscietra caviar from Madagascar

Salade de quinoa bio, avocats marinés, mangue et grenade

Organic quinoa salad, marinated avocados mango and pomegranate

Ceviche de bar rafraîchi au citron caviar et salicornes, crème aneth

Sea bass ceviche with lemon caviar, glasswort, dill cream

Salade de haricots verts, foie gras de canard, magret fumé et fruits secs

Green bean salad with duck foie gras, smoked duck breast and dried fruits

Cœur de sucrine, vinaigrette truffée et truffe fraîche

Heart of lettuce with truffle vinaigrette and fresh truffles

Velouté de châtaigne à la truffe noire

Chestnut cream with black truffle

Croque Comté truffe noire

Black truffle croque, Comté cheese

GARNITURES - *SIDES*

Purée de pommes de terre à la truffe noire et fricassée de légumes d'hiver

ou macaronis gratinés

Black truffle mashed potatoes and winter vegetable fricassée

or macaroni gratin



SALONS HISTORIQUES

Brunch du Nouvel An - 1er janvier 2025

New Year's Brunch - January, 1st, 2025

ANIMATION - LIVE STATION

Nos œufs cuisinés selon votre préférence : brouillés | omelette | au plat
Garnitures : bacon / saucisses / pommes de terre sautées / tomates cerises confites

Our eggs cooked according to your preferences: scrambled | omelette | sunny side up

Sides: bacon | sausages | sautéed potatoes | confit cherry tomatoes

Œufs cocotte au foie gras et truffe

Shirred eggs with foie gras and black truffle

Dos de bar en croûte feuilletée, beurre blanc au Champagne et caviar Oscietre

Back of sea bass in puff pastry crust, Champagne beurre blanc and Oscietra caviar

PLATS CHAUDS - MAIN COURSES

Volaille de Bresse rôtie au beurre de truffe, légumes oubliés au jus

Roasted Bresse poultry with truffle butter, heirloom vegetables in jus

Turbot meunière rôti, endives braisées au safran et beurre blanc aux agrumes

Roasted turbot meunière, braised endives with saffron and citrus beurre blanc

COQUILLAGES ET CRUSTACÉS - SHELLFISH AND SEAFOOD

Huîtres « Gillardeau » n°3, crevettes roses, bulots aux épices, tarama d'oursin

Oysters « Gillardeau » n°3, prawns, spiced whelks, sea urchin tarama

Tartare de Saint-Jacques d'Erquy, citron confit, parmesan et truffe noire

Scallop tartare from Erquy, candied lime, parmesan and black truffle

Langoustines de nos côtes pôchées au court-bouillon, aioli safran

Poached langoustine from our coasts au court bouillon, saffron aioli

FROMAGES - CHEESE

Fromages affinés de nos régions

Mature cheese from our regions



SALONS HISTORIQUES

Brunch du Nouvel An
New Year's Brunch

CRÉATIONS DE NOTRE CHEF PÂTISSIER
SWEET CREATIONS BY OUR PASTRY CHEF

Cookies

Cookies

Financier amandes-framboises

Almonds and raspberries financier

Chouquettes

Chouquettes

Mini-viennoiseries

Mini-pastries

Cake Vanille

Vanilla Cake

Cake marbré

Marble cake

Cannelés

Cannelés

Roulés à la cannelle

Cinnamon rolls

Stand de chocolats

Chocolate stand

Fruits exotiques

Exotic fruits

Clémentines

Clementines

Gâteau de crêpes myrtille

Blueberry crêpes cake

Mini Mont Blanc

Mini Mont Blanc

Bonnet de Noël façon Forêt-Noire

Christmas Black Forest beanie

Tarte citron meringuée

Lemon tart with meringue mousse

Baba aux agrumes

Citrus Baba

Verrines aux agrumes

Citrus verrines



GALETTE DES ROIS

Du 2 au 31 janvier 2025

From January 2nd to January 31st, 2025

Le Chef Matthieu Carlin a cette année pensé une galette à la frangipane, amande, vanille et fève de tonka. Elle sera accompagnée d'un pot de caramel beurre salé et vanille tonka

This year, the Chef Matthieu Carlin has designed a frangipane kings' cake with almonds, vanilla and tonka beans. It will be served with a salted butter caramel and tonka vanilla pot

GALETTE DES ROIS POUR 8 PERSONNES À 60€ EN ÉDITION LIMITÉE
EN PRÉ-COMMANDE À PARTIR DU 16 DÉCEMBRE SUR NOTRE E-SHOP
À RÉCUPÉRER ENTRE LE 2 ET LE 31 JANVIER 2025 EN CLICK & COLLECT
COMMANDE À FAIRE MINIMUM 24H À L'AVANCE

KINGS' CAKE FOR 8 PEOPLE AT 60€ - LIMITED EDITION
AVAILABLE FOR PRE-ORDER FROM DECEMBER 16TH ON OUR E-SHOP
TO BE PICKED UP BETWEEN JANUARY 2ND, AND JANUARY 31ST, 2025
IN CLICK & COLLECT
ORDER TO MAKE AT LEAST 24H IN ADVANCE



HÔTEL *de* CRILLON
A ROSEWOOD HOTEL
PARIS

10, Place de La Concorde
75008 Paris

+33 1 44 71 15 17
crillon.restauration@rosewoodhotels.com

Liste des allergènes disponible sur demande. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Menus à titre indicatif, les plats sont susceptibles de changer.

Prix en euros nets, taxes et service compris. L'établissement n'accepte pas les règlements par chèque. Prépaiement en totalité demandé afin de garantir votre réservation.

Annulation sans frais jusqu'à 30 jours avant la date. Annulation entre 30 et 15 jours avant la date : frais de 50% du total versé. Non remboursable 15 jours avant la date. Applicable à toutes les offres.

Allergen list available upon request. Alcohol abuse is bad for your health, please consume with moderation.

Menus are indicative, dishes might change.

Prices are in euros, including service charge and Value Added Tax. Cheques are not accepted.

Full prepayment requested in order to guarantee your reservation.

Free cancellation up to 30 days before the date. Cancellation between 30 and 15 days before the date: refund of 50% of the total paid. Non-refundable 15 days prior to the date. Applicable to all offers.
