



Newsletter
2015

n°1

LE PLACE
D'ARMES
HÔTEL - RESTAURANTS
★★★★★
LUXEMBOURG

Une année riche

La Cristallerie décroche une étoile

L'hôtel Place d'Armes vient de se voir attribuer une étoile par le Guide Michelin pour son restaurant La Cristallerie et un 15/20 au Gault & Millau.

La brasserie Plëss et le Café de Paris ne sont pas en reste. Ils obtiennent respectivement deux fourchettes pour le Plëss et une fourchette pour le Café de Paris au Guide Rouge.



A la Cristallerie

Dans un cadre lumineux fait de boiseries et plafonds sculptés, c'est une cuisine inventive aux produits recherchés que propose le talentueux Fabrice Salvador. Il y a du rythme et des couleurs dans sa cuisine, un bel équilibre des saveurs, et à cela s'ajoutent les accords précis du sommelier et directeur de restaurant Olivier Schanne.

A découvrir absolument cette saison :

Menu Business servi au déjeuner en 3 services à 55 Euros

Menu Nature Gourmande en 4 services à 75 Euros

Menu Cristallerie en 5 services à 95 Euros

Menu Saveurs en 8 services 155 Euros

Menu du Jardin végétalien en 6 services à 95 Euros

Expérience Wagyu Beef en 4 services 160 Euros *

La ristallerie
RESTAURANT

*suivant les arrivages

Réinventons l'expérience culinaire pour vos événements privés

Pour un cocktail, déjeuner ou dîner de présentation choisissez l'un des nombreux salons de notre espace banquet; pour vos repas associatifs ou vos afterwork, optez pour le salon privé au premier étage de notre Café de Paris. Pour vos repas d'exception, le chef Fabrice Salvador partagera avec vous sa passion du produit et matérialisera vos plus belles envies culinaires ainsi que celles de vos convives.

Menus Saint-Valentin

PLËSS
BRASSERIE

98€

Dîner aux chandelles

Amuse bouche

Velouté de topinambour aux châtaignes et truffe

Saint-Jacques pochées dans son bouillon aphrodisiaque, tagliatelles de courgettes au gingembre

Spoon

Tendre veau de lait + élevé sous la mère + aux morilles, mousseline de pomme de terre de Mme Clot

Moeleux au chocolat Domori, sorbet framboise à partager

Café de Paris

45€

Pour elle

Belle raviole légère au foie gras, consommé de betterave

Filets de Rouget juste snakés, purée de Vitelotte, jus d'olive noire

Pour lui

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'olive et yuzu

Magret de canard farci au foie gras et miel, légumes rotis et panais

En amoureux

Fromage

Mélo de salades et jeunes pousses aux herbes et Brie de Meaux

Cœur sablé à partager

*Prix par personne, hors boissons.