



La  Cristallerie

LE PLACE D'ARMES

VIVEZ L'EXPÉRIENCE *Cristallerie*

Au cœur de la Place d'Armes, derrière les vitraux
et les dorures d'un hôtel d'exception, se niche La Cristallerie.

Ce restaurant n'est pas un simple lieu où l'on dîne :
c'est un écrin intemporel, un espace où chaque saison écrit une nouvelle page de gastronomie.

La Cristallerie, c'est l'élégance d'un cadre raffiné,
la force d'un patrimoine et l'art de transformer un dîner en une histoire à raconter.

*At the heart of Place d'Armes, behind the stained glass windows
and gilded details of an exceptional hotel, lies La Cristallerie.*

*More than simply a place to dine, this restaurant is a timeless jewel box —
a space where each season writes a new chapter of gastronomy.*

*La Cristallerie embodies the elegance of a refined setting,
the strength of a rich heritage, and the art of transforming a dinner into a story worth telling.*



Milan Brée insuffle à chaque plat sa passion
pour l'authenticité et la précision.

Sublimant les produits de sa Bretagne natale et du Luxembourg, sa
terre d'adoption, il compose une cuisine qui surprend, émeut et séduit
par sa finesse et singularité.

**« À La Cristallerie, ma cuisine s'inspire autant de l'élégance du lieu
que des saveurs ancrées dans mes racines. »**

Milan Brée infuses each dish with his passion for authenticity and precision.
Enhancing the finest ingredients from his native Brittany and from Luxembourg, his
adopted home, he creates a cuisine that surprises, moves, and captivates through its
finesse and singularity.

**"At La Cristallerie, my cuisine is inspired as much by the elegance of the place as by the
flavors rooted in my heritage."**



MENU *Eclat*

La Sardine

Algues

The Sardine - Seaweed

Le Rouget Barbet

Fenouil - Ricard - Panisse

Red Mullet - Fennel, Ricard, Panisse

OU

Le Boeuf

Figue - Echalote

The Beef - Fig, Shallot

La Poire

Chocolat Caraïbe - Miel de Châtaignier

The Pear - Caribbean Chocolate, Chestnut Honey

89



MENU *Reflet*

La Sardine

Algues

The Sardine - Seaweed

Le Rouget Barbet

Fenouil - Ricard - Panisse

Red Mullet - Fennel, Ricard, Panisse

Le Boeuf

Figue - Echalote

The Beef - Fig, Shallot

Raisin Sable

Verveine - Gingembre

Sable Sendless - Verbena, Ginger

La Poire

Chocolat Caraïbe - Miel de Châtaignier

The Pear - Caribbean Chocolate, Chestnut Honey

115





MENU *Cristal*

La Sardine

Algues

The Sardine - Seaweed

La Tomate

Caviar

The Tomato - Caviar

Le Rouget Barbet

Fenouil - Ricard - Panisse

Red Mullet - Fennel, Ricard, Panisse

Le Bœuf

Figue - Échalote

Beef - Fig, Shallot

Le Banon

Petit Épeautre - Lavandin

Banon - Einkorn, Lavandin

Raisin Sable

Verveine - Gingembre

Sable Sendless - Verbena, Ginger

La Poire

Chocolat Caraïbe - Miel de Châtaignier

The Pear - Caribbean Chocolate, Chestnut Honey

169