

L'équipe de La Cristallerie vous accueille
au premier étage de l'Hôtel Le Place d'Armes
La Cristallerie team is glad to welcome you on the Hotel Le Place d'Armes first floor.

La Cristallerie
 LE PLACE D'ARMES
 PAR FABRICE SALVADOR - CHEF DE CUISINE



Déjeuner du mardi au vendredi
 Dîner du mardi au samedi
Lunch from Tuesday to Friday - Dinner from Tuesday to Saturday

Les Essentiels à la Carte

Crudo de sériole au plancton, pamplemousse & riz soufflé <i>Plankton sériole crudo, grapefruit & puffed rice</i>	56€
Thon bleu Dashi, petit pois & myrtilles <i>Blue tuna in a Dashi broth, peas & blueberries</i>	56€
Foie gras grillé Ubud <i>Grilled Ubud foie gras</i>	56€
Gambas de Palamos Dtom Yam & Enoki <i>Gambas from Palamos, Dtom Yam broth & Enoki mushrooms</i>	56€
• • •	
Beryx de ligne, navets Kabu & sucs de cuisson <i>Line-caught beryx, Kabu turnip & cooking juices</i>	68€
Grosses langoustines & artichauts <i>Big langoustines & artichokes</i>	78€
Cuisse de pintade de Bresse « Miéral », curry Massaman, maïs & grenade <i>Guinea fowl leg "Miéral" from Bresse, Massaman curry, corn & grenade</i>	68€
Pluma de cochon ibérique « Bellota », huîtres Migliore & radis <i>Ibérico Bellota pluma, Migliore oysters & radishes</i>	68€
• • •	
Tome de Savoie & truffe à la cire <i>The Savoie Tome & beeswax truffle</i>	22€
• • •	
Gâteau « moche » à la vanille & fraises <i>Vanilla « ugly » cake & strawberries</i>	20€
Café écossais <i>Scottish coffee</i>	20€
Soufflé à l'abricot de Provence & estragon <i>Apricot from Provence soufflé & tarragon</i>	26€

Menus

Pour l'ensemble de la table uniquement
For the entire table only

Nature Gourmande en 3 services à 58€

Au déjeuner uniquement - *For lunch only*
 Du mardi au vendredi – *From Tuesday to Friday*
**Ce menu est spécialement dédié aux réservations individuelles pour un maximum de 5 personnes du mardi au vendredi midi uniquement.*
**this menu suggestion is specially dedicated to individual bookings for up to 5 guests from Tuesday to Friday for lunch only.*



Cristallerie en 3 services à 98€

Au dîner uniquement - *For dinner only*
 Du mardi au jeudi – *From Tuesday to Thursday*

Expérience en 4 services à 138€

Crudo de sériole au plancton, pamplemousse & riz soufflé
Plankton sériole crudo, grapefruit & puffed rice

• • •

Foie gras grillé Ubud
Grilled Ubud foie gras

• • •

Pluma de cochon ibérique « Bellota », huîtres Migliore & radis
Ibérico Bellota pluma, Migliore oysters & radishes

• • •

Café écossais
Scottish coffee



Menus

Nos menus sont établis avec des produits de saison et en fonction des arrivages. Si toutefois, un plat ne vous convient pas, le Chef Fabrice Salvador vous surprendra avec d'autres suggestions.
Every day, the Chef suggests different menus upon products availability, according to the seasons.
However, if one of the dishes is not at your taste, just say so, and Fabrice Salvador will surprise you with another suggestion.