



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines croustillantes, fenouil/citron	135
Tourteau, courgette, caviar gold	115
Sauté gourmand de volaille, écrevisses et girolles	135
Petit pâté chaud de pintade, foie gras et chou	110
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, artichauts, riquette	110
Sole de Noirmoutier, garniture d’une dieppoise	125
Tronçon de turbot, blettes et coquillages	125
Homard breton, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, girolles et céleri	175
Pigeon de Pornic, navets, cacahuètes, salmis	115
Selle d’agneau Lacaune, boulgour juste épicé	105
Veau “grain de soie”, anguille fumée	130
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

LES DESSERTS 35

Café Kopi Luwak, gavotte croustillante
Tarte aux framboises de Puy en Velay et thym
Citron givré, poivre Timut et menthe
Figue de Solliès, cardamome noire
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée
Chocolat de notre Manufacture, grué de cacao et coriandre

CHEF JOCELYN HERLAND
CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET