



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Cookpot de girolles, abricots et écrevisses	130
Primeurs de nos maraîchers, nèfle, vinaigrette citronnée	95
Petit pâté chaud de pintade et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, petits pois et rhubarbe	120
Filet de Saint-pierre, courgettes, olives	125
Tronçon de turbot, artichauts, cordifole	125
Homard bleu, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, girolles et céleri	175
Selle d’agneau Lacaune, coquillages, condiment iodé	130
Canette des Dombes aux cerises, navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée, blettes	130
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

DESSERTS 35

Noix de coco, poivre des cimes
Fraises de Camargue, basilic et avoine
Chocolat et cacao de notre Manufacture
Pomelos et tagète anisée frais/givrés
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée
Blanc, émulsion de lait et vanille

CHEF JOCELYN HERLAND

CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

PRIX NETS EN EURO
TAXES ET SERVICES COMPRIS
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17.12.2000,
LE RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE ET SES FOURNISSEURS, S’ENGAGENT
ET GARANTISSENT L’ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.