

Belles langoustines d'Ecosse, fenouil/citron	135
Noix de Saint-Jacques de Normandie, poireaux, shiso	130
Légumes racines et fruits de nos maraîchers, cardamome noire	95
Petit pâté chaud de perdreau et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne "ikejime", chou-fleur, caviar gold	135
Filet de Saint-pierre, courges et oursin	125
Tronçon de turbot, artichauts, cordifole	125
Homard bleu, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, céleri, Albuféra	175
Selle de chevreuil, lardo di Colonata et genièvre, sauce poivrade	130
Canette des Dombes aux agrumes, navets	125
Veau "grain de soie", anguille fumée, cèpe	135
Tortellini aux cèpes, tartufi di Alba	150

Fromages 30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

Accord Collection 6 verres de vins de 12 cl 200

DESSERTS 35

Noix de coco, poivre des cimes

Poire Williams et sapin

Chocolat et cacao de notre Manufacture

Fine tarte briochée mangue/coriandre

Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée

Vanille de Madagascar, fondante et glacée

CHEF JOCELYN HERLAND
CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

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.