

| | |
|---|-----|
| 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.