



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Cookpot de morilles, romaine et herbes fraîches	130
Asperges vertes de Piolenc, avocat, oursin, caviar	150
Petit pâté chaud de pintade et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, petits pois et rhubarbe	110
Filet de Saint-pierre, asperges vertes, olives noires	125
Tronçon de turbot, artichauts, cordifole	125
Homard bleu, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, morilles, ail des ours	175
Selle d’agneau Lacaune, coquillages, condiment iodé	130
Canette des Dombes à l’orange, 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	
Mangue, baies de genièvre, riz au lait glacé	
Chocolat de notre Manufacture, cardamome	
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.