



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Légumes racines de nos maraîchers / poire / géranium

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé

Saint-Jacques de Normandie au naturel / poireau / anguille / andouille de Guémené

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère / sauce Périgueux

Homard bleu croustillant / capucine / main de Bouddha

Saint-pierre au beurre de cresson / artichaut / sésame

Turbot de la pointe du Raz à l'étouffée / endive parisienne / curcuma

Poularde de Culoiseau fumée au foin / céleri / cacahuète / reine-des-prés

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

Veau « grain de soie » grillé / chou vert / piment doux / houblon

Fromages frais et affinés

Gousse de vanille de Madagascar

Noix de coco / poivre des Cîmes

Fleur de mandarine / poivre de Timut

Cabosse de cacao

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

280 €

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert

340 €

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes