



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Légumes racines de nos maraîchers / poire / épicéa / jus de fanes 

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

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

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

Homard bleu croustillant / capucine / main de Bouddha

Bar de ligne sur la braise / courge / oursin / citron de Menton 

Turbot de la pointe du Raz saisi / céleri / sésame / crevette bouquet

Poularde de Culoiseau au pot / chou-fleur / ail noir 

Chevreuril rôti / seiche / oseille / caviar Kristal

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

Fromages frais et affinés

Soufflé aux agrumes

Gousse de vanille de Madagascar

Fleur de cabosse

Noix de coco / poivre des Cîmes

Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

300 €

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert

360 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes