





Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes / agrume / aneth 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / fenouil / raifort / yaourt fumé 

Araignée de mer de Roscoff / petit pois / lavande / caviar 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Homard bleu croustillant / betterave / fruit rouge / piment / amarante 

Turbot de la pointe du Raz sur la braise / carotte / moule / safran

Saint-pierre au naturel / asperge blanche / pouce-pied / coriandre 

Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / broccoletti / escargot

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

Veau « grain de soie » grillé / sucrine / olive cassée / menthe 

Fromages frais et affinés

Soufflé aux agrumes

Gousse de vanille de Madagascar

Fleur de cabosse

Poire Conférence / cerfeuil

Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

330 €

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert


380 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale


Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE


Green asparagus from Domaine de Roques-Hautes / citrus / dill 

Lightly cooked sea bream from Noirmoutier / fennel / horseradish / smoked yogurt 

Spider crab from Roscoff / green pea / lavender / caviar 

Warm Guinea fowl and foie gras pâté / bitter salad

—

Crispy blue lobster / beetroot / red berry / pepper / amaranth 

Wild turbot on the ember / carrot / mussel / saffron

Steamed John Dory / white asparagus / barnacle / coriander 

—

Chicken from Culoiseau with wild garlic / broccoletti / snail

Roasted Lacaune lamb / abalone / turnip / seaweed from Le Croisic

Grilled silk grain veal / sucrine lettuce / olive / mint 

—

Fresh and matured cheeses

—

Citrus soufflé

Vanilla pod from Madagascar

Cocoa pod flower

Conference pear / chervil

Baba with your choice of rum / lightly whipped cream

—

DECOUVERTE MENU

three half dishes, cheeses and dessert

330 €

—

COLLECTION MENU

five half dishes, cheeses and dessert

380 €



These dishes can be requested in a vegetable version

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams