Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

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

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé

Langoustine des côtes bretonnes fumée / fenouil / kimchi / corail

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

—

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

Turbot de la Pointe du Raz à l'étouffée / endive / curcuma / poutargue

Homard bleu croustillant / persil des marais / moelle / livèche

—

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

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

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

—

Fromages frais et affinés

—

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Fleur de cabosse

Ananas / avocat

Baba au rhum de votre choix

—

MENU DÉCOUVERTE
trois mets, fromages et dessert 350 €

—

MENU COLLECTION
cinq mets, fromages et dessert 400 €

Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ETEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYES 5%.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.