



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Fenouil du Perche croquant / pêche / feuille de figuier / carvi 

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

Crevette impériale de Charente-Maritime / coco de Paimpol / algue du Croisic

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Turbot de la Pointe du Raz saisi / oignon rouge / girolle / moelle 

Bar de ligne sur la braise / persil des marais / herbe grasse / cardamome verte 

Homard bleu croustillant / radis / arroche / poivre rouge

Lapin de Bourgogne du Père Laurent rôti / moutarde / courgette violon 

Poularde de Culoiseau en encornet farci / riz / tomate

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

Fromages frais et affinés

Fleur de figue

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur d'agrumes

Baba au rhum de votre choix

MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

375 €

MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

425 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cedric Grolet et leurs équipes

PRIX NETS EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES, DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.

ÉTÉ 2026

NOTRE RESTAURANT EST LABELLISÉ ÉCOTABLE. CE LABEL RÉCOMPENSE NOTRE ENGAGEMENT ÉCORESponsable ET ÉTHIQUE, QUI S'EXPRIME CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.