



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Saint-Jacques, celtuce, caviar gold	180
Champignons sauvages, orties, herbes amères	130
Petit pâté chaud de perdreau et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, artichauts, riquette	110
Filet de Saint-pierre, courge et moules de bouchot	125
Tronçon de turbot, salsifis, cordifole	125
Homard breton, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, légumes au pot, Albuféra	180
Selle de chevreuil, lardo di Colonnata et genièvre, sauce poivrade	130
Canette des Dombes à l’orange, navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée, blettes	130
Tagliolini fraîches, truffe blanche	150
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

LES DESSERTS 35

Coco crispy, ananas, avocat-menthe	
Marron gourmand et glacé, cassis et noisette	
Mousse au chocolat, grué de cacao torréfié, betterave	
Citron acidulé, sorbet tequila à la marjolaine	
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	
Café Kopi Luwak, gavotte croustillante	

CHEF JOCELYN HERLAND

CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

PRIX NETS EN EURO

LE RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE ET SES FOURNISSEURS, S’ENGAGENT
ET GARANTISSENT L’ORIGINE EUROPÉENNE DE TOUTES LEURS VIANDES.

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.