



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Araignée de mer, tomates/amandes, caviar gold	135
Champignons sauvages, orties, herbes amères	130
Petit pâté chaud de pintade et foie gras, sauce Périgieux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, artichauts, riquette	110
Filet de Saint-pierre, courgettes violon, olives noires	125
Tronçon de turbot, salsifis, cordifole	125
Homard breton, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, girolles et céleri	175
Selle d’agneau Lacaune, coquillages, condiment iodé	130
Canette des Dombes, figues et navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée, cèpes	130
Fromages	30

**MENU COLLECTION** 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

**LES DESSERTS** 35

Coco crispy, ananas, avocat-menthe	
Mirabelles poêlées, estragon/amande	
Framboise givrée, clou de girofle, pesto d’aneth	
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.