



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Saint-Jacques, celtuce, caviar gold	180
Topinambours des Pays de la Loire, tuber melanosporum	140
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 noire	150
La truffe noire	40
<i>Choisissez votre plat, nous râperons de la truffe noire devant vous pour exalter au mieux son parfum</i>	
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

LES DESSERTS 35

Coco crispy, ananas, avocat-menthe	
Mangue, baies de genièvre, riz au lait glacé	
Mousse au chocolat, grué de cacao torréfié, betterave	
Citron acidulé, sorbet tequila à la marjolaine	
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	
Tout sur la pistache !	

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.