



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 pintade et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, artichauts, riquette	110
Filet de Saint-pierre, courge	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 d’agneau Lacaune, coquillages, condiment iodé	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

Noix de coco, poivre des cimes	
Mangue, baies de genièvre, riz au lait glacé	
Mousse au chocolat, grué de cacao torréfié, betterave	
Pomelos, frais / givré en tagète anisée	
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	
Blanc, émulsion de lait et vanille	

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.