



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 Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, petits pois et rhubarbe	110
Filet de Saint-pierre, courgettes violon, olives noires	125
Tronçon de turbot, artichauts, persil	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 à l’orange, navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée	130
Fromages	30

**MENU COLLECTION** 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

**LES DESSERTS** 35

Composition passion/coco, gingembre	
Rhubarbe glacée/fondante, cerfeuil et baies roses	
Cédrat acidulé, sorbet tequila à la marjolaine	
Brioche feuilletée aux fraises de Camargue, roquette	
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	
Chocolat de notre Manufacture, grué de cacao et kasha	

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.