




# Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Asperge verte de Provence / agrume / kombu / piment 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 

Araignée de mer de Roscoff / haricot vert / chèvre frais / fleur 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

---

Barbue de Bretagne saisi / oignon rouge / girolle / moelle 

Bar de ligne sur la braise / persil des marais / herbe grasse / cardamome verte 

Homard bleu croustillant / navet / cerise / estragon

---

Lapin de Bourgogne du Père Laurent rôti / moutarde / courgette violon 

Poularde de Culoiseau en encornet farci / riz / tomate

Veau « grain de soie » grillé / celtuce / olive cassée / menthe 

---

Fromages frais et affinés

---

Fleur de rhubarbe

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur d'agrumes

Baba au rhum de votre choix

---

## MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

375 €

---

## MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

425 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

