



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Sucrine du Lot-et-Garonne / herbe fraîche / truffe noire 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé 

Saint-Jacques de plongée de la Baie de Saint-Malo / radis / capucine 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Barbue de Bretagne au beurre noisette / trévise / sésame / vermouth 

Saint-Pierre de Bretagne en vapeur d'algue / poireau / concombre de mer 

Homard bleu croustillant / navet / mole végétal / combava 

Chevreuil rôti / seiche / oseille / caviar Kristal 

Poularde de Culoiseau au vert / tétragone / cardamome 

Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon 

Fromages frais et affinés

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur d'agrume

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

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYES DE 5%.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

NOTRE RESTAURANT EST LABELLISÉ ÉCOTABLE. CE LABEL RÉCOMPENSE NOTRE ENGAGEMENT ÉCORESPONSABLE ET ÉTHIQUE, QUI S'EXPRISE CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.