



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 / trévisse / 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'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

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX SENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 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'EXPRIME CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.