



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Cèpe du Massif central / riz de Camargue / herbe grasse 

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

Crevette bouquet de la Baie de Quiberon / potimarron / oursin / agrume

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

—

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

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / raisin / noix / aneth 

Homard bleu croustillant / navet / mole végétal / combava

—

Agneau de Lozère rôti / ormeau / coco de Paimpol / algue

Poularde de Culoiseau dorée / céleri / câpre / reine-des-prés 

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

—

Fromages frais et affinés

—

Fleur de figue

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Pamplemousse / amer

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