

Restaurant le Meurice

375 €

425 €

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 / trévise / 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

MENU COLLECTION cinq mets, fromages et dessert

Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Ves plats peuvent etre demandes dans une version veget

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'EXPRIME CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.

