Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Légume-racine de nos maraîchers / cèpe / noix / romaine

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

Crevette impériale de Charente-Maritime / coco de Paimpol / algue du Croisic

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

—

Turbot de la Pointe du Raz saisi / oignon rouge / girolle / moelle

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

Homard bleu croustillant / radis / arroche / poivre rouge

—

Chevreuil de chasse au poivre / betterave / prunelle sauvage

Poularde de Culoiseau en encornet farci / riz / trompette de la mort

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

—

Fromages frais et affinés

—

Fleur de figue

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, Cedric Grolet et leurs équipes

PRIX NETS EU EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

NOUS GARANTISSONS L'ORIGINE DE NOS VIANDES, POISSONS ET MOLLUSQUES, DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLERANCE ALIMENTAIRE, MERCI DE LE FAIRE SAVOIR A UN MEMBRE DE L'EQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.

AUTOMNE 2026

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.

écotable