



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Fenouil du Perche croquant / pêche / feuille de figuier / carvi 

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

Araignée de mer de Roscoff / haricot vert / chèvre frais / fleur 

Petit pâté chaud de pintade 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 / navet / cerise / estragon

Lapin de Bourgogne du Père Laurent rôti / moutarde / courgette violon 

Poularde de Culoiseau en encornet farci / riz / tomate

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

Fromages frais et affinés

Fleur de rhubarbe

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, Cedric 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.