



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Cèpe du Massif central / riz de Camargue / herbe grasse 

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

Langoustine du Guilvinec / melon / capucine / caviar

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Saint-pierre de Bretagne confit / fenouil / piment doux / aneth 

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / figue / noix / coriandre 

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 / celtuce / olive cassée / menthe 

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

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.