




Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

Asperge verte de Provence / agrume / kombu / piment 

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

Araignée de mer de Roscoff / petit pois / chèvre frais / fleur 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère


---

Barbue de Bretagne à la soubressade / artichaut / lierre terrestre 

Saint-Pierre de Bretagne en vapeur d'algue / poireau / concombre de mer 

Homard bleu croustillant / radis / amarante / poivre rouge

---

Agneau de lait rôti / cresson / asperge blanche / câpre 

Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot

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

---

Fromages frais et affinés

---

Noix de coco / poivre des Cîmes

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, 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.

