









Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes / agrume / aneth 
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 
Araignée de mer de Roscoff / petit pois / lavande / rhubarbe 
Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

—
Bar de ligne mûré / soubressade / radis / cerise / amarante 
Turbot de la Pointe du Raz sur la braise / courgette / câpre / criste marine
Homard bleu croustillant / caillette végétale / vermouth / poivre Timut 

—
Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic
Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot
Veau « grain de soie » grillé / celtuce / olive cassée / menthe 

—
Fromages frais et affinés

—
Tarte fine aux fraises

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur de rhubarbe

Baba au rhum de votre choix

MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

350 €

MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

400 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes