




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 / rave / blette / 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

