



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Champignon du Clos du Roi / riz de Camargue / herbe grasse 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé 

Saint-Jacques de plongée de la Baie de Saint-Malo / radis / capucine 

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

—

Barbue de Bretagne au beurre noisette / trévisse / sésame / vermouth 

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / raisin / noix / aneth 

Homard bleu croustillant / navet / mole végétal / combava

—

Chevreuil rôti / seiche / oseille / caviar Kristal

Poularde de Culoiseau au vert / tétragone / cardamome 

Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon 

—

Fromages frais et affinés

—

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Cédrat

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