



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Haricot de nos maraîchers croquant / cassis / amande / aloe vera 

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 ligne maturé / soubressade / radis / cerise / amarante

Homard bleu croustillant / cucurbitacée / géranium / toum

Pigeon de Pornic « en tomate » / moutarde / herbe

Poularde de Culoiseau dorée / aubergine / oignon rouge / herbe grasse 

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

Fromages frais et affinés

Tarte fine aux fraises

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Pamplemousse / amer

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

LE PRIX SETEND NET EN EURO INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS 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.