



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines croustillantes, fenouil/citron	135
Daurade fumée au foin, betterave, caviar kristal	115
Asperges vertes de Piolenc, crème d'amandes, "braise" de Comté	90
Petit pâté chaud de pintade, foie gras et chou	110
Bar de ligne "ikejime" à l'écaille, petits pois et rhubarbe	110
Sole de Noirmoutier à la grenobloise, artichauts	115
Tronçon de turbot, céleri, condiment iodé	125
Homard breton, pommes de mer	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, morilles et ail des ours	175
Pigeon de Pornic, navets, cacahuètes, salmis	115
Selle d'agneau Lacaune, boulgour juste épicé	105
Veau "grain de soie", anguille, olives	130
Fromages	30

**MENU COLLECTION** 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

**LES DESSERTS** 35

Mangue cuite et crue, pesto de roquette  
Coco crispy, ananas et avocat, huile d'olive  
Citron jaune et vert rafraîchis à la menthe  
Pamplemousse, fraîcheur d'aloé vera  
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée  
Chocolat de notre Manufacture

CHEF JOCELYN HERLAND  
CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET