



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Légumes verts de nos maraîchers croquants / cassis / aloe vera 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 

Araignée de mer de Roscoff rafraîchie / fenouil / abricot / citron noir

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Homard bleu croustillant / radis / arroche des jardins / pruneau

Bar de ligne sur la braise / aubergine / moutarde / céréale 

Turbot de la pointe du Raz au naturel / courgette / coquillage / criste marine

Poularde de Culoiseau aux herbes / pleurote / oignon rouge

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

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

Fromages frais et affinés

Fraise Ciflorette / basilic

Gousse de vanille de Madagascar

Fleur de rhubarbe perlée

Café de notre Manufacture

Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

280 €

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert

340 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes