











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

—
Saint-pierre de Bretagne en vapeur d'algue / poireau / concombre de mer 
Turbot de la pointe du Raz sur la braise / persil / trompette de la mort / cornichon 
Homard bleu croustillant / céleri / moelle / livèche 

—
Chevreuil rôti / seiche / oseille / caviar Kristal
Poularde de Culoiseau au pot / chou-fleur / ail noir 
Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon 

—
Fromages frais et affinés

—
Poire Williams / sarrasin

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Pamplemousse / amer

Baba au rhum de votre choix

—
MENU DÉCOUVERTE 350 €
trois mets, fromages et dessert

—
MENU COLLECTION 400 €
cinq mets, fromages et dessert

 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.