



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 

Araignée de mer de Roscoff / betterave / abricot du Roussillon / curcuma 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère


Bar de ligne maturé / soubressade / radis / cerise / amarante 

Turbot de la Pointe du Raz sur la braise / courgette / câpre / criste marine

Homard bleu croustillant / caillette végétale / vermouth / poivre Timut 

Pigeon de Pornic « en tomate » / moutarde / herbe du Croisic

Poularde de Culoiseau dorée / aubergine / sapin / aïoli

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

Fromages frais et affinés

Tarte fine aux framboises

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur de rhubarbe

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