



Restaurant le Meurice


ALAIN DUCASSE

Cèpe du Massif central / riz de Camargue / herbe grasse 


Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé 

Crevette bouquet de la Baie de Quiberon / potimarron / oursin / agrume 

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras / salade amère

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / figue / noix / aneth 

Turbot de la pointe du Raz sur la braise / carotte / pomelo / moule / safran

Homard bleu croustillant / radicchio / oignon rouge / poivre de Kampot 

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

Poularde de Culoiseau dorée / céleri / câpre / reine-des-prés

Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon 

Fromages frais et affinés

Poire Conférence / cerfeuil

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur de figue

Baba au rhum de votre choix

MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX S'ENTEND 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.