









Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Champignon du Clos du Roi / riz de Camargue / herbe grasse 
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 
Saint-Jacques de plongée de la Baie de Saint-Malo / radis / capucine 
Petit pâté chaud de pintade 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 / chou kale / pomelo / poivre Timut
Homard bleu croustillant / oignon rouge / betterave / cynorrhodon 

—
Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic
Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot
Veau « grain de soie » grillé / sucrine / olive cassée / menthe 

—
Fromages frais et affinés


—
Noix de coco / poivre des Cîmes
Gousse de vanille de Madagascar
Cabosse de cacao
Pamplemousse / amer

—
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

LE PRIX SETIEND 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.