



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes / pistache / câpre / capucine 

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

Langoustine de la Baie de Quiberon / baie rose / thon gras / caviar

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

Saint-pierre de Bretagne confit / fenouil / piment doux / aneth 

Bar de la Côte d'Opale saisi / navet / poutargue / main de Bouddah

Homard bleu croustillant / oignon rouge / betterave / cynorrhodon 

Agneau Lacaune rôti / ormeau / algue du Croisic / maceron

Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot

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

Fromages frais et affinés

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Pamplemousse / amer

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

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.