



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
-
- Bar de la Côte d'Opale saisi / endive / sésame / curcuma
- Turbot de la pointe du Raz sur la braise / persil / trompette de la mort / cornichon
- Homard bleu croustillant / céleri / moelle / livèche
-
- Chevreuril 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.