Le Meurice

Paris



Festive Programme

Le Meurice
Paris

Réveillon de Noël 24 Christmas Eve



Le Meurice Alain Ducasse

Le Meurice
Paris

Réveillon de Noël 24 Christmas Eve

Cette saison des fêtes, le Restaurant le Meurice Alain Ducasse célèbre la magie de Noël à travers un menu imaginé par le Chef Exécutif Amaury Bouhours. Une expérience portée par l'excellence des savoir-faire, le raffinement et l'émotion, sublimée par les créations du Chef Pâtissier Cedric Grolet.

This festive season, Restaurant le Meurice Alain Ducasse celebrates the magic of Christmas with a menu created by Executive Chef Amaury Bouhours. An experience shaped by exceptional craftsmanship, refinement and emotion, elevated by the creations of Pastry Chef Cedric Grolet.

CANAPÉS
Brioche perdue, œuf fermier, truffe noire *Brioche french toast, farm egg, black truffle*
Ris de veau croustillant, caviar *Crispy veal sweetbread, caviar*
Crevette nantaise, agrume *Shrimp from Nantes, citrus*

AMUSE-BOUCHE
Huître « La Laurène », champagne Dom Pérignon, caviar
Oyster "La Laurène", Dom Pérignon champagne, caviar

ENTRÉE *APPETISER*
Saint-Jacques de Normandie à peine cuite, salsifis, truffe noire
Lightly cooked sea scallop from Normandy, salsify, black truffle

PLAT *MAIN COURSE*
Barbue de Bretagne saisie, oignon rouge, trompette de la mort, truffe noire
Brill from Brittany, red onion, black trumpet, black truffle

Chevreuil rôti, seiche, oseille, caviar Kristal *Roasted venison, cuttlefish, sorrel, Kristal caviar*

FROMAGE *CHEESE*
Brie de Meaux truffé, endive *Truffled Brie de Meaux, endive*

DESSERT *DESSERT*
Cabosse truffe *Cacao Pod Truffle*

Le Meurice Alain Ducasse
Dîner du 24 décembre 2026
À partir de 19h00
Menu hors boissons à 850€ par personne
Menu avec accords mets et vins à 1220€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Dinner on 24 December 2026
Starting at 7.00 pm
Menu excluding drinks : €850 per person
Menu with wine pairings : €1220 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 55 – restaurant.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

Réveillon de Noël 24 Christmas Eve



Le Dalí

Le Meurice
Paris

Réveillon de Noël 24 Christmas Eve

En cette période de fêtes, le Restaurant Le Dalí célèbre la magie de Noël à travers une expérience culinaire imaginée par la Cheffe Clémentine Bouchon. Les menus, inspirés par la saisonnalité et le savoir-faire français, se prolongent par les créations exclusives du Chef Pâtissier Cedric Grolet, pour une célébration tout en gourmandise.

This festive season, Restaurant Le Dalí invites you to celebrate the joy of Christmas through a festive culinary journey crafted by Chef Clémentine Bouchon. As a tribute to seasonality and French savoir-faire, each menu is designed to create memorable moments around the table. To complete the experience, guests will discover the exclusive creations of Pastry Chef Cedric Grolet, adding a touch of enchantment to the season.

CANAPÉS
Topinambour croustillant, café de la Manufacture Alain Ducasse, truffe noire gravlax de saumon, marmelade de clémentine et coriandre
Crispy Jerusalem artichoke, coffee from Alain Ducasse Manufacture, black truffle salmon gravlax, clementine and coriander marmalade

AMUSE-BOUCHE
Foie gras de canard confit, fine gelée truffée, céleri *Duck foie gras confit, delicate truffle jelly, celery*

ENTRÉE *APPETISER*
Langoustines à peine cuites, fenouil, algues du Croisic, caviar gold
Lightly cooked langoustines, fennel, seaweed from Le Croisic, gold caviar

PLAT *MAIN COURSE*
Bar de ligne nacré, poireaux, salicorne, coquillages de nos côtes
Pearly line-caught sea bass, leeks, samphire, shellfish from our coasts

Volaille fermière rôtie, trompettes de la mort et noisettes torréfiées, sauce Albuféra
Roasted free-range chicken, black trumpet mushrooms and roasted hazelnuts, Albufera sauce

DESSERT
Bûche Cedrico

Le Dalí
Dîner du 24 décembre 2026
À partir de 20h00
Menu hors boissons à 400€ par personne
Menu avec accords mets et vins à 600€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Dinner on 24 December 2026
Starting at 8.00 pm
Menu excluding drinks : €400 per person
Menu with wine pairings : €600 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 44 – ledali.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

Brunch des Fêtes — Festive Brunch



Le Dalí

Le Meurice
Paris

Brunch des Fêtes — Festive Brunch

Le Dalí célèbre les matinées de fête autour d'un généreux brunch, où plaisirs sucrés et salés se partagent dans une atmosphère chaleureuse. Imaginés par la Cheffe Clémentine Bouchon pour Noël et le jour de l'An, ces rendez-vous invitent à prolonger la magie des fêtes et à ouvrir, ensemble, un nouveau chapitre au Meurice.

Le Dalí brings a festive sparkle to the morning with a generous brunch, where sweet and savoury delights are made for sharing. Created by Chef Clémentine Bouchon for Christmas Day and New Year's Day, these joyful gatherings invite guests to embrace the magic of the season and turn, together, the first page of a new chapter at Le Meurice.

ACCUEIL *WELCOME*
Boissons chaudes *Hot beverages*
Jus de fruits ou légumes frais
Fresh fruit or vegetable juices
Corbeille de viennoiseries
Selection of freshly baked viennoiseries
Fleurs de pain de Cedric Grolet
Cedric Grolet's signature flower breads

ENTRÉE *APPETISER*
Jambon ibérique Pata Negra *Pata Negra Iberian ham*
Foie gras de canard, fine gelée truffée, salade amère
Duck foie gras, delicate truffle jelly, bitter leaves
Gravlax de saumon, fenouil, clémentine
Salmon gravlax, fennel, clementine
Lobster roll
Betterave rouge confite, haddock, caviar gold
Confit beetroot, haddock, gold caviar
Poireau, œuf confit, oignon croustillant, truffe noire
Leek, confit egg, crispy onion, black truffle

PLAT *MAIN COURSE*
Œufs à votre convenance
(brouillés, au plat ou en omelette)
Eggs cooked to your convenience
(scrambled, fried or omelette)
Volaille fermière, céleri-rave rôti, sauce Albuféra
Free-range chicken, roasted celeriac, Albufera sauce
Noix de Saint-Jacques dorées, céleri rave rôti, sucs de cuisson truffés
Seared sea scallops, roasted celeriac, truffle-infused jus

FROMAGE *CHEESE*

GOURMANDISES *SWEET DELICACIES*

Le Dalí
Brunch des 25 décembre 2026 et 1er janvier 2027
À partir de 12h30
Menu à 215€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Brunch on 25 December and 1 January 2027
Starting at 12.30 pm
Menu for €215 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 44 – ledali.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

Dîner de la Saint-Sylvestre 31 New Year's Eve Dinner



Le Meurice Alain Ducasse

Le Meurice
Paris

Dîner de la Saint-Sylvestre 31 New Year's Eve Dinner

Au restaurant étoilé Le Meurice Alain Ducasse, les fêtes de fin d'année se célèbrent sous le signe de la haute gastronomie. Le Chef Exécutif Amaury Bouhours déploie une cuisine d'une grande précision, où la maîtrise du geste et la justesse des saveurs expriment l'excellence de la Maison. Les créations du Chef Pâtissier Cedric Grolet en signent l'ultime éclat.

At the Michelin-starred Restaurant Le Meurice Alain Ducasse, the festive season is celebrated through the art of fine dining. Executive Chef Amaury Bouhours presents a cuisine of remarkable precision, where masterful technique and beautifully balanced flavours express the excellence of the Maison. Pastry Chef Cedric Grolet's creations provide the final flourish.

CANAPÉS
Brioche perdue, œuf fermier, truffe noire *Brioche french toast, farm egg, black truffle*
Ris de veau croustillant, caviar *Crispy veal sweetbread, caviar*
Crevette nantaise, agrume *Shrimp from Nantes, citrus*

AMUSE-BOUCHE
Huître « Princesse de Kermancy », champagne Dom Pérignon, caviar
Oyster "Princesse de Kermancy", *Dom Pérignon champagne, caviar*

ENTRÉE *APPETISER*
Canard de Challans, foie gras, navet, truffe noire *Duck from Challans, foie gras, turnip, black truffle*
Langoustine rafraîchie, radis, capucine, caviar *Chilled langoustine, radish, nasturtium, caviar*

PLAT *MAIN COURSE*
Homard bleu croustillant, broccoletti, main de Bouddha
Crispy blue lobster, broccoletti, Buddha's hand

Poularde de la ferme de Culoiseau au pot, chou-fleur, truffe blanche
Culoiseau Farm chicken 'au pot', cauliflower, white truffle

FROMAGE *CHEESE*
Brie de Meaux truffé, endive *Truffled Brie de Meaux, chicory*

DESSERT
Agrumes champagne *Citrus, champagne*

Le Meurice Alain Ducasse

Dîner du 31 décembre 2026
À partir de 20h00
Menu hors boissons à 1095€ par personne
Menu avec accords mets et vins à 1650€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Dinner on 31 December 2026
Starting at 8.00 pm
Menu excluding drinks : €1095 per person
Menu with wine pairings : €1650 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 55 – restaurant.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

Dîner de la Saint-Sylvestre 31 New Year's Eve Dinner



Le Dalí

Le Meurice
Paris

Dîner de la Saint-Sylvestre 31 New Year's Eve Dinner

Pour célébrer la fin de l'année et accueillir la nouvelle avec éclat, Le Dalí vous invite à vivre un dîner de la Saint-Sylvestre empreint d'élégance et de féerie. Au fil de créations délicates et de saveurs d'exception imaginées par la Cheffe Clémentine Bouchon, cette parenthèse gourmande célèbre la saison et le savoir-faire français, dans l'atmosphère singulière du Meurice.

To celebrate the end of the year and welcome the new one in sparkling style, Le Dalí invites you to a New Year's Eve dinner filled with elegance and enchantment. Created by Chef Clémentine Bouchon, this gourmet interlude unfolds through delicate creations and exceptional flavours, celebrating the season and French savoir-faire in the singular atmosphere of Le Meurice.

CANAPÉS
Topinambour croustillant, café de la Manufacture Alain Ducasse, truffe noire
Crispy Jerusalem artichoke, coffee from Manufacture Alain Ducasse, black truffle
Gravlax de saumon, marmelade de clémentine et coriandre
Salmon gravlax, clementine and coriander marmalade

AMUSE-BOUCHE
Noix de Saint-Jacques à cru, shiso, caviar gold *Raw sea scallop, shiso, gold caviar*

ENTRÉE *APPETISER*
Homard bleu au naturel, courge, pralin de graines, beurre blanc au yuzu
Blue lobster in its natural way, gourd, seed praline, yuzu beurre blanc

PLAT *MAIN COURSE*
Saint-Pierre nacré, cresson, marinière de coquillages de nos côtes
Pearly John Dory, watercress, shellfish from our coasts 'à la marinière'

Filet de veau, gnocchis à la truffe noire, sauce Périgueux
Seared veal tenderloin, truffled gnocchi, Périgueux sauce

DESSERT
Truffe en trompe-l'œil *Sculpted truffle*

Le Dalí
Dîner du 31 décembre 2026
À partir de 20h00
Menu hors boissons à 560€ par personne
Menu avec accords mets et vins à 830€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Dinner on 31 December 2026
Starting at 8.00 pm
Menu excluding drinks : €560 per person
Menu with wine pairings : €830 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 44 – ledali.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

En décembre In December



Bar 228

Le Meurice
Paris

En décembre In December

Dans l'atmosphère feutrée du Bar 228, les nuances profondes, les boiseries et la lumière tamisée composent un décor aussi intime qu'élégant. Au fil de la soirée, champagnes, cocktails intemporels et assiettes à partager autour de la truffe et du caviar accompagnent les rythmes de la musique live. Une manière résolument raffinée de célébrer le temps des fêtes.

In the intimate atmosphere of Bar 228, deep tones, rich wood panelling and subdued lighting create a setting of understated elegance. As the evening unfolds, champagne, timeless cocktails and sharing plates featuring truffle and caviar are accompanied by a carefully curated live music programme, offering a distinctly refined way to celebrate the festive season.

Bar 228

Tout le mois de décembre
À partir de 18h30
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA et la contribution employé de 5 %

Throughout December
Starting at 6.30 pm
Prices are shown in euros, including VAT and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 66 – bar228.LMP@dorchestercollection.com

Le Meurice
Paris

Tea Time des Fêtes Festive Tea Time



Le Dalí

Le Meurice
Paris

Tea Time des Fêtes Festive Tea Time

Au Meurice, le Tea Time offre une parenthèse raffinée au cœur de l'effervescence des fêtes. Des emblématiques fruits en trompe-l'œil de Cedric Grolet aux pièces salées délicates, en passant par les pâtisseries tout juste sorties du four, chaque création invite à ralentir et à savourer un moment précieux, à partager au cœur de Paris.

At Le Meurice, Tea Time offers a refined interlude amid the festive season's excitement. From Cedric Grolet's iconic trompe-l'œil fruits to delicate savoury creations and freshly baked pastries, each creation invites guests to slow down and savour a precious moment together in the heart of Paris.

Le Dalí

Du 23 novembre au 3 janvier à l'exception des 25 et 31 décembre et du 1er janvier

From November 23rd to January 3rd excluding December 25th, December 31st, and January 1st

Du lundi au samedi de 13h30 à 17h30,
les dimanches de 16h30 à 17h15
et le 24 décembre de 15h30 à 16h30
125€ par personne, boissons chaudes incluses
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Monday to Saturday from 1.30pm to 5.30pm, on Sundays from 4.30pm to 5.15pm, and from 3.30pm to 4.30pm on December 24th
€125 per person, including a hot beverages
Prices are shown in Euros, including VAT and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 44 – ledali.LMP@dorchestercollection.com