



MENU  
DES FÊTES



RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE



RESTAURANT LE DALÍ



BAR 228



TEA TIME



BRUNCH



**From 7pm**

€790 *per person*

€1,160 *per person with additional wine pairings (details upon request)*

Caviar tartlet, farm egg

Crudité, black truffle

Crunchy chestnut, bergamot, quince

Nantes shrimp, caviar

Whelk, seaweed, caviar

Oyster 'La Laurène', Dom Pérignon champagne, caviar

Sea scallop from Normandy, broccoletti, plant-based Mole, citrus, black truffle

Crispy blue lobster, radicchio, bone marrow, black truffle

Roasted venison, cuttlefish, sorrel, Kristal caviar

Truffle Brie de Meaux

Chocolate, clementine



**  partir de 19h**

790 € *par personne*

1 160 € *par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)*

Tartelette caviar, o uf fermier

Crudité, truffe noire

Craquant châtaigne, bergamote, coing

Crevette nantaise, caviar

Bulot, algue, caviar

Huître « La Laurène », champagne Dom Pérignon, caviar

Saint-Jacques de Normandie au naturel, broccoletti, mole végétal, citrus, truffe noire

Homard bleu croustillant, tr vise, moelle, truffe noire

Chevreuil rôti, seiche, oseille, caviar Kristal

Brie de Meaux truffé

Chocolat, clémentine



**From 8pm**

€1,030 *per person*

€1,550 *per person with additional wine pairings (details upon request)*

Caviar tartlet, farm egg

Crudité, black truffle

Crunchy chestnut, bergamot, quince

Nantes shrimp, caviar

Whelk, seaweed, caviar

Oyster 'La Laurène', Dom Pérignon champagne, caviar

Clos du Roi farm mushroom, Camargue rice, lush green, black truffle

Langoustine from Quiberon's Bay, pink pepper, tuna belly, caviar

Seared sea bass from Opal coast, turnip, bottarga, Buddha's hand

Culoiseau farm chicken, cauliflower, black truffle

Truffle Brie de Meaux

Citrus flower, champagne



**À partir de 20h**

1 030 € *par personne*

1 550 € *par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)*

Tartelette caviar, œuf fermier

Crudité, truffe noire

Craquant châtaigne, bergamote, coing

Crevette nantaise, caviar

Bulot, algue, caviar

Huître « La Laurène », champagne Dom Pérignon, caviar

Champignon du Clos du Roi, riz de Camargue, herbe grasse, truffe noire

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

Bar de la Côte d'Opale saisi, navet, poutargue, main de Bouddha

Poule de la ferme de Culoiseau, chou-fleur, truffe noire

Brie de Meaux truffé

Fleur d'agrumé, champagne



**From 8pm**

€400 *per person*

€600 *per person with additional wine pairings (details upon request)*

*This menu is also available for in-room dining: please book at least 48 hours in advance. Butler service is recommended and can be arranged for €350*

Arlette with Jerusalem artichoke, black truffle

Marinated salmon, citrus marmalade

Lightly cooked langoustine, celery, mousseline sauce

Grilled scallop, squash, ginger, beurre blanc, gold caviar

Sea bass 'à la marinière', seaweed gnocchi, seagrass from Le Croisic

Roasted farm chicken, button mushroom, black trumpet mushroom, Albuféra sauce

Additional cheese selection €28

Christmas Yule log by Cedric Grolet



**À partir de 20h**

400 € *par personne*

600 € *par personne avec accord mets et vins (détails sur demande)*

*Le menu est également disponible en chambre, réservation 48 heures avant, service majordome conseillé, 350 €*

Arlette au topinambour, truffe noire

Saumon mariné, marmelade d'agrumes

Langoustine à peine cuite, céleri, sauce mousseline

Noix de Saint-Jacques grillée, courge, gingembre, beurre blanc, caviar gold

Bar de ligne à la marinière, gnocchi aux algues, poussée marine du Croisic

Volaille fermière rôtie, champignon de Paris, trompette de la mort, sauce Albuféra

Sélection de fromages 28 €

Bûche de Noël par Cedric Grolet



**From 8pm**

€560 *per person*

€830 *per person with additional Laurent-Perrier champagne pairings*

*This menu is also available for in-room dining: please book at least 48 hours in advance.  
Butler service is recommended and can be arranged for €500*

Arlette with Jerusalem artichoke, black truffle

Marinated salmon, citrus marmalade

Raw scallop, shiso leaf, gold caviar

Seared duck foie gras, celery, truffle consommé

Blue lobster, carrot with sweet spices, charred lemon

Beef fillet, black trumpet, roasted hazelnut, Périgueux sauce

Additional cheese selection €28

Black and white sculpted truffle



**À partir de 20h**

560 € *par personne*

830 € *par personne avec accord mets et champagnes Laurent-Perrier*

*Le menu est également disponible en chambre,  
réservation 48 heures avant, service majordome conseillé, 500 €*

Arlette au topinambour, truffe noire

Saumon mariné, marmelade d'agrumes

Noix de Saint-Jacques à cru, shiso, caviar gold

Foie gras de canard poêlé, céleri, consommé truffé

Homard bleu, carotte aux épices douces, citron brûlé

Filet de bœuf, trompette de la mort, noisette torréfiée, sauce Périgueux

Sélection de fromages 28 €

Truffe noire et truffe blanche sculptées



### From 6pm

Throughout December, Bar 228 brims with festive spirit.

Expect a prestigious champagne selection alongside timeless cocktails and exquisite truffle and caviar canapés, all soundtracked by seasonal jazz.

Sparkling, unforgettable evenings await...



### À partir de 18h

Au mois de décembre, rendez-vous au Bar 228 :

Une belle sélection de champagnes côtoie les cocktails intemporels, les assiettes à partager mettent truffes et caviar à l'honneur, et les instruments de musique s'accordent aux gammes de jazz pour des soirées pétillantes et inoubliables.



(excluding December 25, December 31, and January 1)  
**Monday to Saturday 3.30 - 5.30pm, on Sundays 4.30 - 5.15pm**  
**3.30 - 4.30pm on December 24**

€110 *per person, including a hot drink*

Delight in the magic of Christmas  
 with an array of Cedric Grolet's sweet treats  
 and a selection of savoury finger sandwiches.



(à l'exception du 25 et 31 décembre et du 1<sup>er</sup> janvier)  
**Du lundi au samedi de 15h30 à 17h30, les dimanches de**  
**16h30 à 17h15 et le 24 décembre de 15h30 à 16h30**

110 € *par personne, boisson chaude incluse*

Sucombez à la magie des fêtes de fin d'année :  
 Les fingers salés se parent de produits d'exception et  
 les douceurs sucrées de Cedric Grolet aux saveurs réconfortantes  
 replongent immédiatement en enfance.



**From 12.15pm, last reservation at 2.15pm**

€210 *per person, including a hot drink and fresh juice*

Our colourful, flavoursome brunch is cause for celebration by itself.

Expect an indulgent selection of freshly baked pastries, fabulously festive starters, your choice of seasonal dishes and – of course – an array of delightful sweet treats.



**À partir de 12h15, dernière réservation à 14h15**

210 € *par personne incluant boisson chaude et jus frais*

Couronnez les festivités avec un brunch haut en couleurs et saveurs :

Viennoiseries croustillantes fraîchement sorties du four, défilé d'hors d'œuvre festifs froids et chauds, plats à la carte et délices sucrés de saison promettent une parenthèse gourmande hors du temps.

