



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



À partir de 19h

790 € par personne

1 160 € 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
Saint-Jacques de Normandie au naturel, broccoletti, mole végétal, citrus, truffe noire
Homard bleu croustillant, trévisse, 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

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



Brie de Meaux truffé



Fleur d'agrumes, 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, pousse 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^{er} 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

Succombez 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.



