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