



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

—

Barbue de Bretagne au beurre noisette / trévisse / sésame / vermouth

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / raisin / noix / aneth

Homard bleu croustillant / navet / mole végétal / combava

—

Chevreuil rôti / seiche / oseille / caviar Kristal

Poularde de Culoiseau au vert / tétragone / cardamome

Veau « grain de soie » grillé / chou de Pontoise / piment doux / houblon

—

Fromages frais et affinés

—

Fleur de figue

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Cédrat

Baba au rhum de votre choix

—

MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

375 €

—

MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

425 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE PRIX SENTEND NET EN EUROS INCLUANT LA TVA ET LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5%.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

NOTRE RESTAURANT EST LABELLISÉ ÉCOTABLE. CE LABEL RÉCOMPENSE NOTRE ENGAGEMENT ÉCORESponsable ET ÉTHIQUE, QUI S'EXPRIME CHAQUE JOUR À TRAVERS LES PRODUITS QUE NOUS TRAVAILLONS ET NOS EFFORTS POUR RÉDUIRE NOTRE IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT.



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Mushroom from Clos du Roi farm / Camargue rice / fat grass

Lightly cooked sea bream from Noirmoutier / beetroot / rosehip / smoked yogurt

Sea scallop from Saint-Malo / radish / nasturtium

Warm partridge and foie gras pâté / bitter salad

—

Brill from Brittany in nut-brown butter / radicchio lettuce / sesame / vermouth

Sea bass from Opal coast on the griddle / Swiss chard / grape / walnut / dill

Crispy blue lobster / turnip / plant mole / combava

—

Roasted venison / cuttlefish / sorrel / caviar Kristal

Chicken from Culoiseau in green / New Zealand spinach / cardamom

Grilled silk grain veal / cabbage / sweet pepper / hop

—

Fresh and matured cheeses

—

Fig flower

Vanilla pod from Madagascar

Citron

Grapefruit / bitter

Baba with your choice of rum

—

DECOUVERTE MENU

three dishes, cheeses and dessert

375 €

—

COLLECTION MENU

five dishes, cheeses and dessert

425 €



These dishes can be requested in a vegetable version

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams

PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.

OUR RESTAURANT HAS THE ECOTABLE LABEL. THIS LABEL REWARDS OUR ECO-RESPONSIBLE AND ETHICAL COMMITMENT, WHICH IS EXPRESSED EVERY DAY THROUGH THE PRODUCTS WE WORK WITH AND OUR EFFORTS TO REDUCE OUR IMPACT ON THE ENVIRONMENT.

