



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

—

Noix de coco / poivre des Cîmes

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



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

—

Coconut / forest pepper

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.

