



## Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes / agrume / aneth 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 

Araignée de mer de Roscoff / petit pois / lavande / rhubarbe 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

---

Saint-pierre au naturel / asperge blanche / pouce-pied / coriandre 

Turbot de la Pointe du Raz à l'étouffée / endive / curcuma / poutargue

Homard bleu croustillant / persil des marais / moelle / livèche 

---

Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic

Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot

Veau « grain de soie » grillé / sucrine / olive cassée / menthe 

---

Fromages frais et affinés

---

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Ananas / avocat

Baba au rhum de votre choix

---

### MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

350 €

---

### MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

400 €


 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes



## Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Green asparagus from Domaine de Roques-Hautes / citrus / dill 

Lightly cooked sea bream from Noirmoutier / carrot / marigold / smoked yogurt 

Spider crab from Roscoff / green pea / lavender / rhubarb 

Warm Guinea fowl and foie gras pâté / bitter salad

—

Steamed John Dory / white asparagus / barnacle / coriander 

Braised wild turbot / chicory / turmeric / bottarga

Crispy blue lobster / celery / bone marrow / lovage 

—

Roasted Lacaune lamb / abalone / turnip / seaweed from Le Croisic

Chicken from Culoiseau with wild garlic / brocoletti / snail

Grilled silk grain veal / sucrine lettuce / olive / mint 

—

Fresh and matured cheeses

—

Coconut / forest pepper

Vanilla pod from Madagascar

Cocoa pod

Pineapple / avocado

Baba with your choice of rum

—

### DECOUVERTE MENU

three dishes, cheeses and dessert

350 €

—

### COLLECTION MENU

five dishes, cheeses and dessert

400 €



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.