

**EXPERIENCE DOM PÉRIGNON À LA TABLE DU CHEF**  
**RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE**

**2017 - Dom Pérignon**

Huître La Laurène  
capucine, Gin Tonic

---

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

---

**2009 - Dom Pérignon - Rosé**

Homard bleu croustillant  
radis, blette, poivre rouge

---

**2006 - Dom Pérignon - Plénitude 2**

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

---

Gousse de vanille de Madagascar

**Menu Expérience - 925€**

**Amaury Bouhours, Cedric Grolet  
and their team**

Une expérience d'exception, au plus près des coulisses.  
Le menu signature du Chef Amaury Bouhours s'accompagne d'un accord  
mets & Dom Pérignon, révélant toute la richesse des millésimes 2017, 2009  
Rosé et 2006 – Plénitude 2.

Un voyage immersif où les sens dialoguent entre son, lumière et haute  
gastronomie.