Le Meurice
Paris

Brunch des Fêtes — Festive Brunch



Le Dalí

Le Meurice
Paris

Brunch des Fêtes — Festive Brunch

Le Dalí célèbre les matinées de fête autour d'un généreux brunch, où plaisirs sucrés et salés se partagent dans une atmosphère chaleureuse. Imaginés par la Cheffe Clémentine Bouchon pour Noël et le jour de l'An, ces rendez-vous invitent à prolonger la magie des fêtes et à ouvrir, ensemble, un nouveau chapitre au Meurice.

Le Dalí brings a festive sparkle to the morning with a generous brunch, where sweet and savoury delights are made for sharing. Created by Chef Clémentine Bouchon for Christmas Day and New Year's Day, these joyful gatherings invite guests to embrace the magic of the season and turn, together, the first page of a new chapter at Le Meurice.

ACCUEIL *WELCOME*
Boissons chaudes *Hot beverages*
Jus de fruits ou légumes frais
Fresh fruit or vegetable juices
Corbeille de viennoiseries
Selection of freshly baked viennoiseries
Fleurs de pain de Cedric Grolet
Cedric Grolet's signature flower breads

ENTRÉE *APPETISER*
Jambon ibérique Pata Negra *Pata Negra Iberian ham*
Foie gras de canard, fine gelée truffée, salade amère
Duck foie gras, delicate truffle jelly, bitter leaves
Gravlax de saumon, fenouil, clémentine
Salmon gravlax, fennel, clementine
Lobster roll
Betterave rouge confite, haddock, caviar gold
Confit beetroot, haddock, gold caviar
Poireau, œuf confit, oignon croustillant, truffe noire
Leek, confit egg, crispy onion, black truffle

PLAT *MAIN COURSE*
Œufs à votre convenance
(brouillés, au plat ou en omelette)
Eggs cooked to your convenience
(scrambled, fried or omelette)
Volaille fermière, céleri-rave rôti, sauce Albuféra
Free-range chicken, roasted celeriac, Albufera sauce
Noix de Saint-Jacques dorées, céleri rave rôti, sucs de cuisson truffés
Seared sea scallops, roasted celeriac, truffle-infused jus

FROMAGE *CHEESE*

GOURMANDISES *SWEET DELICACIES*

Le Dalí
Brunch des 25 décembre 2026 et 1er janvier 2027
À partir de 12h30
Menu à 215€ par personne
Les prix s'entendent nets en euros incluant la TVA
et la contribution employé de 5 %

Brunch on 25 December and 1 January 2027
Starting at 12.30 pm
Menu for €215 per person
Prices are shown in Euros, including VAT
and a 5% employee contribution

+33 (0)1 44 58 10 44 – ledali.LMP@dorchestercollection.com