

# **EXPERIENCE DOM PÉRIGNON A LA TABLE DU CHEF**

**RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE**

**2015 - Dom Pérignon**

**Huître La Laurène  
concombre, Gin Tonic**

---

**Daurade de Noirmoutier à peine cuite  
betterave, cynorrhodon, yaourt fumé**

---

**2009 - Dom Pérignon - Rosé**

**Barbue de Bretagne au beurre noisette  
trévise, sésame, vermouth**

---

**2006 - Dom Pérignon - Plénitude 2**

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

---

**Gousse de vanille de Madagascar**

**Menu Initiation - 575€**

**Menu Expérience - 925€**

**Amaury Bouhours, Cédric Grolet  
et leurs équipes**