

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
trévisse, 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