



Le Meurice

Paris

Dorchester Collection

MENUS DE NOËL

Mardi 24 décembre, à partir de 20h

RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE

650 € par personne – 900 € par personne, avec accord mets et vins

Entrez dans notre restaurant gastronomique à l'élégance Grand siècle inspiré du Salon de la Paix du château de Versailles et découvrez les plats exquis préparés par nos chefs étoilés en accord avec la philosophie de la cuisine de l'essentiel d'Alain Ducasse.

Huître et caviar

Racines au gros sel, condiment truffe noire

2009 - Dom Pérignon

Foie gras de canard confit, déclinaison de coings

2010 - Sauternes - Château Guiraud

Homard, topinambours, sucs de cuisson

2007 - Alsace Riesling - Frédéric Emile - Domaine Trimbach

Saint-pierre en écailles de courge butternut et caviar

2015 - Puligny-Montrachet 1^{er} Cru - Referts - Domaine Marc Morey

Dos de chevreuil, marrons et truffe noire

2011 - Hermitage - Domaine Yann Chave

Poire fumée à la résine par Cédric Grolet

2004 - Rivesaltes ambré - Domaine Gardiès

Sorbets et mignardises

+33 (0)1 44 58 10 55 - restaurant.LMP@dorchestercollection.com

Mardi 24 décembre, à partir de 20h

RESTAURANT LE DALÍ

380 € par personne, boissons non incluses

Au Restaurant Le Dalí, célébrez la magie du réveillon de Noël sous les somptueuses tentures d'Ara Starck avec un menu gastronomique signé par nos chefs Jocelyn Herland et Cédric Grolet, pour un moment inoubliable de haute cuisine.

Huîtres pochées, velouté de cresson, croustillant de tapioca

Langoustine, caviar, chou-fleur

Tronçon de turbot contisé de truffe, celtuce, jus vert

Poularde fermière pochée, artichauts poivrade, sauce aux truffes

« Pure » agrumes par Cédric Grolet

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

MENUS DU NOUVEL AN

Mardi 31 décembre, à partir de 20h

RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE

990 € par personne - 1 350 € par personne incluant accord mets et vins, eau et café

Nos chefs Jocelyn Herland et Cédric Grolet ainsi que nos talentueuses équipes ont le plaisir de vous inviter à partager une expérience gastronomique inoubliable, pour commencer 2020 avec l'élégance à la française qui caractérise le Restaurant le Meurice Alain Ducasse.

Bouchées en déclinaison

2009 - Dom Pérignon

Langoustine, fenouil, caviar

2009 - Dom Pérignon

Saint-Jacques, tétragones, truffe noire

2004 - Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - Les Caillerets - Fontaine-Gagnard

Bar confit, panais truffé

2004 - Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru - Les Caillerets - Fontaine-Gagnard

Poularde Albuféra, tartufi di Alba

2008 - Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel

Brie de Meaux truffé

2009 - Charmes-Chambertin Grand Cru - Les Mazoyères - Domaine de la Vougeraie

Flocon givré par Cédric Grolet

2004 - Sauternes 1^{er} Cru Classé - Château Sigalas Rabaud

Sorbets et mignardises

+33 (0)1 44 58 10 55 - restaurant.LMP@dorchestercollection.com

Mardi 31 décembre, à partir de 20h

RESTAURANT LE DALÍ

480 € par personne - 700 € par personne incluant accord mets et vins, eau et café

Avant que résonnent les douze coups de minuit annonciateurs de la nouvelle année, profitez de l'atmosphère paisible de la brasserie chic du Meurice pour savourer un menu exquis tout en admirant le ballet de nos maîtres d'hôtel.

2012 - Champagne - Moët et Chandon

Consommé de crustacés truffés, topinambours

2015 - Hermitage - Chevalier de Sterimberg - Jaboulet et Fils

Foie gras poêlé, choux fleur et vieux comté

2017 - Bellet - Le Clos - Le Clos Saint Vincent

Saint-Jacques rôties, salsifis en différentes textures, sauce Périgueux

2017 - Chassagne - Montrachet Domaine Marc Colin

Dos de chevreuil, betterave, sauce grand veneur

2012 - Saint Estèphe - Château Haut-Marbuzet

L'Abeille par Cédric Grolet

2004 - Rivesaltes Ambré - Domaine Gardiès

Chocolat de notre manufacture

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

TEA TIME & BRUNCH

LE TEA TIME DE NOËL

Du 5 au 31 décembre, de 15h30 à 18h
(Pas de Tea Time le 25 décembre 2019 ni le 1^{er} janvier 2020)

80 € par personne, boisson chaude incluse

En cette période animée, profitez d'un moment de répit entre deux achats de Noël pour vous offrir une pause gourmande au Meurice avec la version festive du Tea Time de Cédric Grolet.

Un véritable moment de douceur qui saura vous faire oublier le froid hivernal et le tumulte de la vie parisienne.

Assortiment de fingers sandwiches

Pâtisseries du chef Cédric Grolet

Citron 2.0 - pomme Royal Gala 2.0 - tarte pistache - cookies cacahuète

Confiseries de Noël

Sablés de Noël - mendiants lait et noir - marrons glacés - pâtes de fruits - scones

BRUNCH DE NOËL

Mercredi 25 décembre, de 12h30 à 16h

180 € par personne, incluant une coupe de champagne Laurent-Perrier

Le 25 décembre, Le Meurice vous invite à venir célébrer un moment unique autour d'un brunch en famille ou entre amis !

Boissons chaudes au choix
Jus de fruits ou légumes frais
Une coupe de champagne Laurent-Perrier

Buffet sucré-salé

Corbeille de croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins et kouglof
Pains de Dominique Saibron
Sélection de yaourts naturels ou aux fruits
Fromage blanc et beurre de la maison Bordier
Fruits de saison en salade, orange et pamplemousse en suprêmes
Compote de pommes
Assortiment de charcuteries
Pâté en croûte maison
Terrine de homard
Huîtres fines de claire n°2
Saumon fumé de Norvège, condiment citron
Salades composées et condiments variés
Œufs brouillés à la truffe
Sélection de fromages affinés

Servi à table

Quasi de veau fermier, légumes d'antan et jus truffé
ou Civet de homard aux agrumes, potimarrons

Les créations de Cédric Grolet

Tartes au mètre - flan au mètre - Paris-Brest au mètre - Saint-Honoré au mètre
Bûche citron/herbes fraîches
Cake marbré - cake citron
Déclinaison de mendiants - marrons glacés

BRUNCH DU NOUVEL AN

Mercredi 1^{er} janvier, de 12h30 à 16h

180 € par personne, incluant une coupe de champagne Laurent-Perrier

Pour célébrer le tout premier jour de l'année 2020, profitez de notre somptueux brunch pour discuter avec vos proches de vos bonnes résolutions de l'année !

Boissons chaudes au choix
Jus de fruits ou légumes frais
Une coupe de champagne Laurent-Perrier

Buffet sucré-salé

Corbeille de croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins et kouglof
Pains de Dominique Saibron
Sélection de yaourts naturels ou aux fruits
Fromage blanc et beurre de la maison Bordier
Fruits de saison en salade, orange et pamplemousse en suprêmes
Compote de pommes
Assortiment de charcuteries
Pâté en croûte maison
Terrine de homard
Huîtres fines de claire n°2
Chaud/froid de saumon aux herbes fraîches, condiment citron
Salades composées et condiments variés
Œufs brouillés à la truffe
Sélection de fromages affinés

Servi à table

Poulette rôtie au sautoir, laitue braisée truffée
ou Sauté gourmand de homard à l'Américaine
ou Coquillettes truffe noire et comté

Les créations de Cédric Grolet

Tiramisu - crème caramel - crème brûlée - île flottante
baba au rhum - fruits frais - kouglof

BAR 228

Du 5 au 31 décembre 2019

À mesure que les nuits s'allongent et prennent progressivement le pas sur le jour en cette période de fête, une ambiance Black bar s'empare du Bar 228. Découvrez notre nouveau cocktail 'Midnight in Paris' ainsi que notre menu de snacking entièrement revisité, où la truffe noire et le caviar sont mis à l'honneur.

SÉLECTION DE CANAPÉS

Trois pièces 18 € – Cinq pièces 30 € – Dix pièces 60 €

Foie gras de canard

Saumon fumé / Avruga

Gougère truffée

Saint-Jacques marinée

Croquette de riso, crustacés truffés

SÉLECTION DE QUELQUES DÉCOUVERTES FESTIVES

Salade de pommes de terre confites et truffe noire – 40 €

Brouillade d'œufs et truffe noire – 42 €

Pizzette crème de parmesan et truffe noire – 50 €

Coquillettes truffées, jambon de Paris, Comté – 70 €

Croq 228 truffé – 65 €

Caviar en accompagnement

Cristal Gold (30g) – 190 €

Beluga (30g) – 580 €

COCKTAIL

Midnight in Paris – 30 €

◆ BAR 228