



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Haricot de nos maraîchers croquant / quetsche / sésame / aloe vera 

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

Araignée de mer de Roscoff / betterave / melon du Lot-et-Garonne / curcuma 

Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

—

Bar de la Côte d'Opale saisi / blette / raisin / noix 

Turbot de la pointe du Raz sur la braise / artichaut / ortie / noisette 

Homard bleu croustillant / céleri / girolle / moelle / livèche 

—

Pigeon de Pornic « en tomate » / moutarde / herbe du Croisic

Poularde de Culoiseau dorée / aubergine / miso / pourpier

Veau « grain de soie » grillé / celtuce / olive cassée / menthe 

—

Noix de coco / poivre des Cîmes

Vanille givrée d'Indonésie

Fleur de cabosse

Figue de Pierre Baud / feuille de figuier

Baba au rhum de votre choix

—

MENU TABLE DU CHEF

trois mets et dessert

400 €



Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

PRIX NETS EN EUROS, TVA COMPRISSE ET CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCE. LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Crunchy bean from our farmers / quetsch plum / sesame / aloe vera 

Lightly cooked sea bream from Noirmoutier / carrot / marigold / smoked yogurt 

Spider crab from Roscoff / beetroot / melon / turmeric 

Warm Guinea fowl and foie gras pâté / bitter salad

Sea bass from Opal coast on the griddle / Swiss chard / grape / walnut 

Wild turbot on the ember / artichoke / nettle / hazelnut 

Crispy blue lobster / celery / chanterelle mushroom / bone marrow / lovage 

Pigeon from Pornic « in tomato » / mustard / herb from Le Croisic

Seared chicken from Culoiseau / aubergine / miso / purslane

Grilled silk grain veal / celtuce / olive / mint 

Coconut / forest pepper

Frosted vanilla from Indonesia

Cocoa pod flower

Fig from Pierre Baud / fig leaf

Baba with your choice of rum

CHEF'S TABLE MENU
three dishes and dessert

400 €

 These dishes can be requested in a vegetable version

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams

PRICES ARE SHOWN IN EUROS, INCLUDING 10 % VAT AND A 5 % EMPLOYEE CONTRIBUTION.

ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE. ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST.