

LE BRUNCH DU MEURICE

Dimanche 10 Septembre 2023

Classique 190

Avec une coupe de Champagne Moët & Chandon 210

SÉLECTION DU SOMMELIER

Vin blanc	12cl	75cl
2022 - Chablis - Domaine Christophe et Fils	25	125
2020 - Condrieu - Domaine J. Denuzière	35	175
Vin rouge	12cl	75cl
2018 - Saint-Estèphe - La Devise de Lilian	22	110
2021 - Santenay - Clos du Haut Village Domaine Jean-Baptiste Jessiaume	34	170
Vin rosé	12cl	75cl
2022 - Côte de Provence - Whispering Angel Caves d'Esclans	20	100



Le Meurice
Paris

DORCHESTER COLLECTION

INCONTOURNABLES

Boisson chaude

Jus de fruits ou de légumes frais

Corbeille de viennoiseries, baguette de Cédric Grolet

TERRE

Mortadelle de chez Franco Gulli

Pâté en croute de chez Arnaud Nicolas

MER

Daurade, fenouil, algues du Croisic

Betterave, œufs de truite marinés, cresson

Tarama, artichaut grillé, salicorne

VÉGÉTAL

Tomates de chez Christophe Latour, burrata, tagète

Haricots verts, raisin, yaourt aux herbes

Pain toasté, oignons caramélisés, aromates

PLATS

Filet de canette rôti

Lieu jaune poêlé

Broccoletti à la braise, sarrasin, herbes fraîches

ou

Œufs à votre convenance *brouillés, au plat ou en omelette*

FROMAGES DE FRANCE

CRÉATIONS ORIGINALES SUCRÉES

de notre chef pâtissier Cédric Grolet

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

LE BRUNCH DU MEURICE

Sunday, September 10th, 2023

Classic 190

With a glass of Champagne Moët & Chandon 210

SOMMELIER SELECTION

White wine	12cl	75cl
2022 - Chablis - Domaine Christophe et Fils	25	125
2020 - Condrieu - Domaine J. Denuzière	35	175
Red wine	12cl	75cl
2018 - Saint-Estèphe - La Devise de Lilian	22	110
2021 - Santenay - Clos du Haut Village Domaine Jean-Baptiste Jessiaume	34	170
Rosé wine	12cl	75cl
2022 - Côte de Provence - Whispering Angel Caves d'Esclans	20	100



Le Meurice
Paris

DORCHESTER COLLECTION

THE PRICE IS IN EURO INCLUDING VAT AND EMPLOYEE CONTRIBUTION 5%
ALL MEAT IS SOURCED FROM FRANCE.
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE UPON REQUEST

ESSENTIAL

Hot drink

Fresh fruit or vegetable juice

Basket of freshly-baked viennoiseries, baguette from Cédric Grolet

LAND

Franco's Gulli mortadella

Pâté en croute by Arnaud Nicolas

SEA

Sea bream, fennel, Croisic seaweed

Beetroot, marinated trout roe, watercress

Tarama, grilled artichoke, samphire

VEGGIE

Tomatoes from Christophe Latour, burrata, tagetes

Green beans, grapes, herb yoghurt

Toasted bread, caramelized onions, herbs

MAIN

Roast duck fillet

Pan-fried pollack

Braised broccoletti, buckwheat, fresh herbs

or

Your choice of eggs *scrambled, fried or omelette*

CHEESE FROM FRANCE

SWEET ORIGINAL CREATIONS

by our pastry chef Cédric Grolet

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams