



Restaurant le Meurice
ALAIN DUCASSE

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Araignée de mer, tomates/amandes, caviar gold	135
Champignons sauvages, orties, herbes amères	130
Petit pâté chaud de perdreau et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime” à l’écaille, artichauts, riquette	110
Filet de Saint-pierre, courge et moules de bouchot	125
Tronçon de turbot, salsifis, cordifole	125
Homard breton, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, girolles et céleri	175
Selle d’agneau Lacaune, coquillages, condiment iodé	130
Canette des Dombes, figues et navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée, cèpes	130
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

LES DESSERTS 35

Coco crispy, ananas, avocat-menthe	
Mirabelles poêlées, estragon/amande	
Framboise givrée, clou de girofle, pesto d’aneth	
Citron acidulé, sorbet tequila à la marjolaine	
Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	
Café Kopi Luwak, gavotte croustillante	

CHEF JOCELYN HERLAND

CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

PRIX NETS EN EURO

LE RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE ET SES FOURNISSEURS, S’ENGAGENT
ET GARANTISSENT L’ORIGINE EUROPÉENNE DE TOUTES LEURS VIANDES.

LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.