









Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes / agrume / aneth 
Daurade de Noirmoutier à peine cuite / carotte d'Allonnes / tagète / yaourt fumé 
Araignée de mer de Roscoff / petit pois / lavande / rhubarbe 
Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

—
Bar de ligne maturé / soubressade / radis / cerise / amarante 
Turbot de la Pointe du Raz sur la braise / courgette / câpre / criste marine
Homard bleu croustillant / caillette végétale / vermouth / poivre Timut 

—
Agneau Lacaune rôti / ormeau / navet / algue du Croisic
Poularde de Culoiseau à l'ail des ours / brocoletti / escargot
Veau « grain de soie » grillé / celtuce / olive cassée / menthe 

—
Fromages frais et affinés

—
Tarte fine aux fraises

Noix de coco / poivre des Cîmes

Gousse de vanille de Madagascar

Cabosse de cacao

Fleur de rhubarbe

Baba au rhum de votre choix

MENU DÉCOUVERTE

trois mets, fromages et dessert

350 €

MENU COLLECTION

cinq mets, fromages et dessert

400 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes



Restaurant le Meurice

ALAIN DUCASSE

Green asparagus from Domaine de Roques-Hautes / citrus / dill 

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

Spider crab from Roscoff / green pea / lavender / rhubarb 

Warm Guinea fowl and foie gras pâté / bitter salad

—

Matured sea bass / Sobrasada sausage / radish / cherry / amaranth 


Braised wild turbot / courgette / caper / sea fennel

Crispy blue lobster / vegetal « caillette » / vermouth / Timut pepper 

—

Roasted Lacaune lamb / abalone / turnip / seaweed from Le Croisic

Chicken from Culoiseau with wild garlic / brocoletti / snail

Grilled silk grain veal / celtuce / olive / mint 

—

Fresh and matured cheeses

—

Strawberry thin tart

Coconut / forest pepper

Vanilla pod from Madagascar

Cocoa pod

Rhubarb flower

Baba with your choice of rum

—

DECOUVERTE MENU

three dishes, cheeses and dessert

350 €

—

COLLECTION MENU

five dishes, cheeses 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 VAT AND A 5% EMPLOYEE CONTRIBUTION.

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