





Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

Légumes racines de nos maraîchers / poire / épicéa / jus de fanes 

Daurade de Noirmoutier à peine cuite / betterave / cynorrhodon / yaourt fumé 


Saint-Jacques de Normandie au naturel / poireau / hareng / andouille de Guémené


Petit pâté chaud de pintade et foie gras / salade amère

---


Homard bleu croustillant / capucine / main de Bouddha

Turbot de la pointe du Raz sur la braise / courge / oursin / citron de Menton 

Saint-pierre au beurre de cresson / artichaut / sésame 

Poularde de Culoiseau au pot / chou-fleur / ail noir 

Chevreuril rôti / seiche / oseille / caviar Kristal

Veau « grain de soie » grillé / chou vert / piment doux / houblon 

Fromages frais et affinés

---

Soufflé aux agrumes

Gousse de vanille de Madagascar

Fleur de cabosse

Noix de coco / poivre des Cîmes

Baba au rhum de votre choix / crème mi-montée

---

MENU DÉCOUVERTE

trois mets en demi, fromages et dessert

300 €

---

MENU COLLECTION

cinq mets en demi, fromages et dessert

360 €

 Ces plats peuvent être demandés dans une version végétale

Amaury Bouhours, Cédric Grolet et leurs équipes

PREX NETS EN EUROS. TVA COMPRIS. LES TARIFS AFFICHÉS EXCLUENT LA CONTRIBUTION EMPLOYÉS DE 5 %.

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


LES CHIENS DE NOTRE CLIENTÈLE EXTERIEURE NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS L'ENCEINTE DE NOS POINTS DE VENTE. LES CHIENS D'ASSISTANCE SONT TOUTEFOIS

LES BIENVENUS DANS L'ENSEMBLE DE L'HÔTEL.

LE RESTAURANT EST OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 19h00 à 22h30.



Restaurant le Meurice  
ALAIN DUCASSE

Root vegetables from our farmers / pear / spruce / green leaf juice 


Lightly cooked sea bream from Noirmoutier / beetroot / rosehip / smoked yogurt 

Sea scallop from Normandy / leek / herring / andouille from Guémené

Warm guinea fowl and foie gras pâté / bitter salad

---

Crispy blue lobster / nasturtium / Buddha's hand


Wild turbot on the ember / gourd / sea urchin / lemon from Menton 

John Dory cooked with watercress butter / artichoke / sesame 

---

Boiled chicken from Culoiseau / cauliflower / black garlic 

Roasted venison / cuttlefish / sorrel / caviar Kristal

Grilled silk grain veal / green cabbage / sweet pepper / hop 

---

Fresh and matured cheeses

---

Citrus soufflé

Vanilla pod from Madagascar

Cocoa pod flower

Coconut / forest pepper

Baba with your choice of rum / lightly whipped cream

---

DECOUVERTE MENU

three half dishes, cheeses and dessert

300 €

---

COLLECTION MENU

five half dishes, cheeses and dessert

360 €



These dishes can be requested in a vegetable version

Amaury Bouhours, Cédric Grolet and their teams

NET PRICES ARE IN EUROS, INCLUDING VAT AND EXCLUDING A 5 % EMPLOYEE BENEFIT CHARGE.

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

ALL LIVE ANIMALS FROM NON-RESIDENT GUEST, INCLUDING PET DOGS, ARE NOT PERMITTED IN OUR HOTEL. ASSISTANCE DOGS ARE ALLOWED IN OUR HOTEL.

THE RESTAURANT IS OPEN FROM MONDAY TO FRIDAY, FROM 7:00 PM TO 9:30 PM