

Belles langoustines d’Ecosse, fenouil/citron	135
Noix de Saint-Jacques de Normandie, poireaux, shiso	130
Légumes racines et fruits de nos maraîchers, cardamome noire	95
Petit pâté chaud de pintade et foie gras, sauce Périgueux	115
Bar de ligne “ikejime”, chou-fleur, caviar gold	135
Filet de Saint-pierre, courges et oursin	125
Tronçon de turbot, artichauts, cordifole	125
Homard bleu, pommes de mer, ail noir	135
Poulette de la ferme de Culoiseau, céleri, truffe noire	175
Selle d’agneau Lacaune, coquillages, algues du Croisic	130
Canette des Dombes aux agrumes, navets	125
Veau “grain de soie”, cime di rapa, olives noires	135
Tortellini aux artichauts, tuber melanosporum	150
Fromages	30

MENU COLLECTION 380

TROIS METS, FROMAGES ET DESSERT

Accord Collection 6 verres de vins de 12 cl 200

DESSERTS 35

Noix de coco, poivre des cimes

Croustillant aux marrons et cassis

Chocolat et cacao de notre Manufacture

Fine tarte briochée ananas/cardamome

Café Kopi Luwak, gavotte

“Fleur” givrée au pamplemousse

CHEF JOCELYN HERLAND
CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

Langoustines from Scotland, fennel/lemon	135
Sea scallops from Normandie, leeks, shiso	130
Root vegetables and fruit from our farmers, black cardamom	95
Warm Guinea fowl and foie gras pâté, Périgueux sauce	115
‘Ikejime’ line-caught sea bass, cauliflower, gold caviar	135
Fillet of John Dory, squash and sea urchin	125
Turbot, artichokes, heartleaf iceplant	125
Blue lobster, sea potatoes, black garlic	135
Chicken from Culoiseau farm, celeriac, black truffle	175
Saddle of Lacaune lamb, shellfish, seaweeds from Le Croisic	130
Duckling with citrus, turnips	125
Silk grain veal, cime di rapa, black olives	135
Artichoke tortellini, tuber melanosporum	150
Cheeses	30

COLLECTION MENU 380

THREE DISHES, CHEESES AND DESSERT

Collection Pairing 6 glasses of wine 12 cl 200

DESSERTS 35

Coconut, forest pepper
 Chestnut and blackcurrant crisp composition
 Chocolate and cocoa from our Manufacture
 Delicate pineapple/cardamom brioche tart
 Kopi Luwak coffee, gavotte
 Frosted grapefruit “flower”

CHEF JOCELYN HERLAND
 CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

NET PRICES IN EURO, TAX AND SERVICE INCLUDED,
 ACCORDING TO THE LEGAL REQUIREMENT CONTROLS BY THE DECREE DATED DECEMBER 17, 2000 N°2002-1465,
 THE RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE AND ITS SUPPLIERS, ENGAGE AND GUARANTEE THE FRENCH ORIGIN OF ALL THEIR BOVINE MEAT.
 THE INFORMATION REGARDING THE ALLERGENS ARE UPON REQUEST.

DÉJEUNER

Hiver/Winter 2020

Menu 130€ / 65€

Starter, main course, cheeses and dessert

Entrée, plat et dessert 110€ / 50€

Starter, main course and dessert

Accord mets et vins en fonction du menu choisi

sélectionné par notre sommelier

Wine pairing selected by our sommelier

Petit pâté chaud de pintade et foie gras

Warm guinea fowl and foie gras pâté

Tortellini de homard

Lobster tortellini

Supplément truffe noire 30€

Black truffle supplement

Fromages

Cheeses

Nuage de miel, quinoa soufflé,

vinaigrette gingembre

Honey “cloud”, puffed quinoa, ginger vinaigrette

Sanglier brioché, genièvre, condiment romesco
Brioche wild boar, juniper berry, romesco condiment

Petit pâté chaud de perdreau et foie gras de canard,
sauce Périgueux
Warm young partridge and duck foie gras pâté,
Périgueux sauce

MENU CHASSE

Hiver/Winter 2019

380€

Canard colvert, trévis/raifort
Mallard duck, trevis/horseradish

Lièvre à la royale
Hare "à la royale"

Fromages
Cheeses

Courge fondante et glacée, orange et poivre timut
Soft and iced squash, orange and timur pepper

MENU COLLECTION

Bouchée croustillante de chèvre frais, oseille, miel et pollen

Feuilles en tempura

Topinambours cuits en croûte de sel aux algues

Oignon de Roscoff

Belles langoustines d'Ecosse, fenouil/citron

Filet de Saint-Pierre, courges, oursin

Poulette de la ferme de Culoiseau, céleri, Albuféra

Chocolat et cacao de notre Manufacture

Mignardises

MENU COLLECTION

*Fresh goat cheese and sorrel crisp, honey and pollen
Leaves in tempura*

*Jerusalem artichokes cooked in salt crust with seaweed
Roscoff onion*

Langoustines from Scotland, fennel/lemon

Fillet of John Dory, squash and sea urchin

Chicken from Culoiseau farm, celeriac, Albufera

Chocolate and cocoa from our Manufacture

Delicacies

MENU TABLE DU CHEF

« Accord mets & vins élaboré par notre Chef Sommelier »

Bouchée croustillante de chèvre frais, oseille, miel et pollen
Feuilles en tempura
Topinambours cuits en croûte de sel aux algues

Légumes et fruits de nos maraîchers,
cardamome noire

Homard bleu, pommes de mer, ail noir

Veau “grain de soie”, anguille fumée, cèpe

Noix de coco, poivre des cimes

Mignardises

*Fresh goat cheese and sorrel crisp, honey and pollen
Leaves in tempura
Jerusalem artichokes cooked in salt crust with seaweed*

MENU CHEF'S TABLE

« Wine Pairing elaborate by our Chef Sommelier »

Root vegetables and fruit from our farmers,
black cardamom

Blue lobster, sea potatoes, black garlic

Silk grain veal, smoked eel, ceps

Coconut, forest pepper

Delicacies