

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 perdreau 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, Albuféra	175
Selle de chevreuil, lardo di Colonata et genièvre, sauce poivrade	130
Canette des Dombes aux figues, navets	125
Veau “grain de soie”, anguille fumée, cèpe	135
Tortellini aux cèpes, tartufi di Alba	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

Poire Williams et sapin

Chocolat et cacao de notre Manufacture

Fine tarte briochée mangue/coriandre

Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée

Vanille de Madagascar, fondante et glacée

CHEF JOCELYN HERLAND
CHEF PÂTISSIER CÉDRIC GROLET

TAXES ET SERVICES COMPRIS.
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17.12.2000, LE RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE ET SES FOURNISSEURS,
S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES BOVINES.
LES INFORMATIONS CONCERNANT LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES SUR SIMPLE DEMANDE.

Langoustines from Scotland, fennel/lemon	135
Sea scallops from Normandie, leeks, shiso	130
Root vegetables and fruit from our farmers, black cardamom	95
Warm young partridge 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, Albufera	175
Saddle of venison, lardo di Colonnata and juniper, peppered sauce	130
Duckling with figs, turnips	125
Silk grain veal, smoked eel, ceps	135
Ceps tortellini, tartufi di Alba	150
Cheeses	30
COLLECTION MENU	380
THREE DISHES, CHEESES AND DESSERT	
Collection Pairing <small>6 glasses of wine 12 cl</small>	200
DESSERTS	35
Coconut, forest pepper	
Williams pear and fir tree	
Chocolate and cocoa from our Manufacture	
Delicate mango/coriander brioche tart	
Baba with your choice of rum, lightly whipped cream	
Vanilla from Madagascar, soft and iced	

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