

EXPERIENCE DOM PÉRIGNON A LA TABLE DU CHEF

RESTAURANT LE MEURICE ALAIN DUCASSE

2006 - Dom Pérignon - Plénitude 2

Huitre La Laurene
raisin, verjus, Gin tonic

Crevette bouquet de la Baie de Quiberon
potimarron, oursin, agrume

Homard bleu croustillant
radicchio, oignon rouge, poivre de Kampot

Veau «grain de soie» grillé
chou de Pontoise, piment doux, houblon

Fleur de figue

Amaury Bouhours, Cédric Grolet
& leurs équipes