







LE LOUIS XV
OLIVIER DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS





Coquillages et broccoletti rafraîchis au goût iodé	114
 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	106
Ravioli aux champignons sylvestres, avocat et chou plume	98
Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée	90
Asperges vertes à la vapeur, condiment caillé de brebis/citron	94
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	166
Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars	134
Homard bleu, cime di rapa, navets fanes et poivre rose	132
Poisson de pêche locale aux asperges, safran et cédrat	2,3 PERS 120
Loup et concombres de Méditerranée, courgettes trompettes, cresson	136
Ris de veau fermier doré, artichauts épineux à cru	114
Agneau de lait à la cheminée, rougette et petit épeautre	124
Pintadon des Landes au feu de bois, morilles et pommes grenailles	124
Poitrine de caneton mi-sauvage aux agrumes, betteraves et puntarelle	116
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fromages affinés	30
MENU JARDINS DE PROVENCE	240
MENU GOURMET	360
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	36
Soufflé chaud et granité au pamplemousse d'ici	
Gâteau moelleux au chocolat, croustillant cacao / grué*	
Pomme de Lagrand fondante, crème glacée Chartreuse	
Mangue et fruits de la passion, sorbet citronnelle / coco	
Poire Passe-Crassane pochée et en pickles, glace au poivre du Costa Rica	

*Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris


 Nos classiques



LE LOUIS XV
CLAUDE DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
 Provence garden vegetables, tuber melanosporum	106
Ravioli with wood mushrooms, avocado and cabbage	98
Chilled shellfish and brocoletti, iodine-scented taste	114
Steamed green asparagus, ewe's curd and lemon condiment	94
Wheat bread and vegetables from our farmers, crushed sorrel	90
Blue lobster, cime di rapa, baby turnips and pink peppers	132
Coastal turbot on its natural form, Swiss chard and squids	134
Baked locally-caught fish with asparagus, saffron and citron	2,3 PERS 120
Mediterranean bass and sea cucumbers, courgettes and watercress	136
Seared veal sweetbread, spiny artichokes	114
Duckling breast with citrus fruits, beetroots and puntarella	116
Milk-fed lamb in the fireplace, red leaf salad and small spelt	124
Guinea fowl from Les Landes over a wood fire, morels and tiny potatoes	124
For amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Matured cheeses	30
JARDINS DE PROVENCE MENU	240
GOURMET MENU	360
Four half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
Soft chocolate cake, cocoa/nib*	36
 Rum baba, lightly whipped cream	
Warm grapefruit soufflé and granité	
Tender apple from Lagrand, Chartreuse ice cream	
Mango and passion fruit, lemongrass/coconut sorbet	
Passe-Crassane pear two ways, Costa Rica pepper ice cream	

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes