



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	106
Coquillages et pois chiches rafraîchis au goût iodé	114
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
Homard bleu, cime di rapa, navets fanes et baies roses	132
Poisson de pêche locale aux asperges, safran et cédrat	2,3 PERS 120 PP
Turbot côtier au naturel, petits pois, calmars et capucine	134
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	126
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 frais et affinés	30
JARDINS DE PROVENCE	240
GOURMET	360
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	36
Gâteau moelleux au chocolat, croustillant cacao / grué*	
Soufflé chaud au miel de bruyère, granité au citron Meyer	
Mangue et fruits de la passion, crème glacée citronnelle / coco	
Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux à la vanille de Tahiti	
Framboises de pays, marmelade acidulée, sorbet yaourt / huile d'olive	

*Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris

 Nos classiques


En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre maître d'hôtel



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 chickpeas, 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
Baked locally-caught fish with asparagus, saffron and citron	2,3 PERS 120 PP
Mediterranean bass and sea cucumbers, courgettes and watercress	136
Coastal turbot on its natural form, green peas, squids and nasturtium	134
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	126
Guinea fowl from Les Landes over a wood fire, morels and tiny potatoes	124
For amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fresh and matured cheeses	30
JARDINS DE PROVENCE	240
GOURMET	360
Four half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
Soft chocolate cake, cocoa / nib*	36
 Rum baba, lightly whipped cream	
Warm honey soufflé, lemon granité	
Mango and passion fruits, lemongrass / coconut ice cream	
Tender rhubarb, foamy cottage cheese with Tahitian vanilla	
Raspberries from our region, tangy marmelade, yogurt / olive oil sorbet	

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes

In case of food allergies or intolerances, we invite you to ask our maître d'hôtel