



ALAIN DUCASSE
à l'Hotel de Paris

 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire 106

Légumes et condiment d'un minestrone, basilic pilé 80

Spaghetti aux girolles des sous-bois, épines et pommes de pin 88

 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar 166

Bouillon rafraîchi de melon, citronnelle / gingembre et homard bleu 92

Tomates de la vallée de Gorbio à cru, amandes nouvelles et groseilles 74

Langoustines rôties, petit épeautre, cresson et cordifole 138

Loup de Méditerranée au fenouil, avocat et agrumes du mentonnais 136

Turbot côtier au naturel, courgettes trompettes, calmars et capucine 130

Poisson de pêche locale et concombres de mer, haricots cocos, pourpier 2,3 PERS 126 PP

Poitrine de caneton mi-sauvage aux pêches, sésame et oseille 120

Agneau de bergerie et romaine à la cheminée, artichauts, cassis 124

Bœuf de race française au feu de bois, aubergine fondante, trévisse 2,3 PERS 146 PP

Pintadon des Landes aux champignons sylvestres et pommes grenailles 120

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

Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti

Cerises Burlat de Villes-sur-Auzon, glace au piment d'Espelette

Framboises de l'arrière-pays et sorbet lavande, marmelade acidulée

Soufflé chaud aux abricots Bergeron, crème glacée aux pistaches de Sicile

Gâteau moelleux au chocolat de notre Manufacture, croustillant cacao / grué

 Nos classiques

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