



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

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

Spaghetti aux champignons sylvestres, épines et pommes de pin 88

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, focaccia, menthe et citron de Menton 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

Pintadon des Landes sur la braise, girolles des sous-bois, maïs 120

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

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

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 amandes et abricots Bergeron, crème glacée thym citron

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