




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, pommes de terre, coquillages et capucine 136

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

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

Agneau de bergerie à la cheminée, courgettes trompettes, pois chiche 124

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


Pêche opaline, crème glacée et granité champagne

Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti

Soufflé chaud aux amandes et abricots Bergeron, glace thym citron

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

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