







ALAIN DUCASSE
à l'Hotel de Paris

Légumes et fruits d'hiver, oseille pilée, millet	80
 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	106
Spaghetti aux artichauts épineux, levure torréfiée	86
Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, épinards	86
Langoustines rafraîchies aux amandes, grenade et gingembre	126
 Gamberoni de San Remo, délicate gelée de poissons de roche, caviar	166
Poisson de pêche locale aux broccoletti, calmars et capucine	2,3 PERS 126 PP
Homard bleu à la vapeur, cime di rapa, hibiscus et poivre rose	140
Loup de Méditerranée, courge rouge d'Albenga, menthe, cédrat	136
Saint-Jacques de Dieppe, pommes de terre, cresson, tuber melanosporum	170
Fine tourte de chevreuil au genièvre, betterave vinaigrée, kaki	126
Agneau de lait fermier sur la braise, rougette et petit épeautre	124
Pintadon des Landes truffé à la cheminée, châtaignes et cordifole	150
Poitrine de caneton mi-sauvage aux agrumes, trévisse et puntarelle	120
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fromages affinés	34
JARDINS DE PROVENCE	260
GOURMET	380
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	40
Soufflé chaud au citron Yuzu et noisettes du Piémont	
Pommes et coings de Lagrand, cardamome et Calvados	
Mangue et fruits de la passion, sorbet au poivre sauvage, granité	
Poire Passe-Crassane pochée et en pickles, crème glacée châtaigne	
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