



ALAIN DUCASSE
à l'Hotel de Paris

✂	Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	106
	Langoustines rafraîchies, pistache de Sicile, cresson	134
	Ravioli aux champignons sylvestres, avocat et chou plume	98
	Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée	92
	Asperges vertes à la vapeur, condiment capucine / poutargue	96
✂	Gamberoni de San Remo, délicate gelée de poissons de roche, caviar	166
	Turbot côtier au naturel, petits pois, coquillages et salicorne	138
	Homard bleu au feu de bois, fèves, sarrasin et cime di rapa	134
	Loup et concombres de Méditerranée aux agrumes du mentonnais	136
	Poisson de pêche locale aux artichauts épineux, safran et salades amères	2,3 PERS 130 PP
	Agneau de lait fermier à la cheminée, rougette et petit épeautre	128
	Pièce de veau fermier dorée au sautoir, broccoletti romano, pollen	126
	Poitrine de pigeonneau sur la braise, asperges, myrte et olives de Nice	116
	Pintadon des Landes, morilles, grenailles aux épines et pommes de pin	128
	Pour amateur : ✂ U stocafi à la monégasque	42
	Fromages frais et 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 et granité au pamplemousse d'ici	
	Mangue et fruits de la passion, crème glacée au poivre sauvage	
	Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux à la vanille de Tahiti	
	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