



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL 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

Prix nets en euro, taxes et service inclus