



LE LOUIS XV

ALAIN DUCASSE

à l'HÔTEL de PARIS

Nous revendiquons la liberté d'inventer les nouveaux goûts de la Méditerranée.
Nous sommes fidèles à ce terroir, à ses produits et ses artisans-producteurs.

Nous sommes inspirés par l'esprit de la **Naturalité**.

Elle s'exprime aussi bien par la technique originelle du feu sur lequel grille un poisson entier ou une pièce de viande que par les préparations longues et complexes qui exaltent la saveur des produits.

Nous assumons cette cuisine qui privilégie le fond sur l'effet.
Car le seul effet qui nous importe c'est l'émotion que vous allez ressentir.

ASPERGE, KIWI, ROUGET	135
Asperge blanche, kiwi, feuilles de citronnier, rouget de nos côtes au naturel et à la flamme	
ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	145
Artichaut épineux 'alla giudea' et algue, anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
PRIMEURS, ORTIE, PISTACHE	90
Légumes de printemps au sautoir, cime di rapa, pistache torréfiée et 'mole' d'ortie	
 GAMBERONI, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberoni de San Remo à peine marinés, délicate gelée de poissons de roche safranée, caviar gold	
CHAMPIGNON, AIL DES OURS, POMME DE TERRE	105
Civet de pleurote, voile de pomme de terre, sapin et pignon de cèdre	
PETIT ÉPEAUTRE, POISSON, COLLAGÈNE	2 PERS 130
'Socarrat' de petit épeautre de Gisèle Taxil, criste marine, pêche locale grillée et moule	
PETIT POIS, VIOLET, HOMARD	150
Petit pois et tagète, figue de mer à cru, homard bleu légèrement fumé	
ASPERGE, CAPUCINE, SAINT-PIERRE	145
Asperge verte, concombre de mer, Saint-pierre de Méditerranée confit et 'pil pil' des têtes	
DENT-DE-LION, MORILLE, VEAU FERMIER	145
Pissenlit grillé, morille des montagnes et câpre, veau fermier laqué puis saisi	
BLETTE, SEICHE, AGNEAU DE LAIT	140
Vert de blette et seiche, olive taggiasche, agneau de lait des Pyrénées à la cheminée	
RADIS, SUREAU, PIGEON	130
Radis au vinaigre de sureau, navet glaçon, pigeon de la Ferme du Renard Rouge au feu de bois	

POUR AMATEUR :  U STOCAFÀ À LA MONÉGASQUE 65

FROMAGES FRAIS & AFFINÉS	35
Pain torréfié et levain	

JARDIN	290
Menu végétal, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	

AGAPE	420
Menu, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	

RHUBARBE, RÉGLISSE, ANIS VERT	45
Rhubarbe rôtie puis dorée, pralin et poudre de réglisse, anis vert	

 BABA, VANILLE, AGRUMES	
Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorces d'agrumes, crème mi-montée	

FRAISE, FENOUIL, POIVRIER SAUVAGE	
Fraise de Carros, graine et fleur de fenouil, glace au faux poivrier	

CAFÉ, CITRON, CARDAMOME	
Café en soufflé, éclat de Tonda Gentile, crème glacée au citron de Menton et cardamome verte	

CHOCOLAT, SARRASIN, GRUÉ	
Chocolat de notre Manufacture à Paris, sarrasin et granité au grué de cacao	

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.