



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.

AMANDE, CERISE, ROUGET	135
Amande de la Roya, cerise en cire d'abeille, rouget de nos côtes au naturel et à la flamme	
ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	145
Artichaut violet 'alla giudea' et algue, anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
LÉGUMES, CASSIS, POUTARGUE	90
Légumes et 'haricot', miso de baies rouges, groseille, poutargue	
 GAMBERONI, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberoni de San Remo à peine marinés, délicate gelée de poissons de roche safranée, caviar gold	
AUBERGINE, BASILIC, AIL NOIR	105
Aubergine torréfiée puis mijotée, basilic, pourpier et pignon de cèdre	
POIS CHICHE, POISSON, COLLAGÈNE	2 PERS 130
Pois chiche de Gisèle Taxil au collagène, supion et orange amère au sel, pêche locale grillée	
TOMATE, GÉRANIUM, HOMARD	150
Coeur de boeuf des soeurs Rizzo, tomate de mer et géranium rosat, homard bleu légèrement fumé	
COURGETTE, CRISTE MARINE, SAINT-PIERRE	145
Concombre de mer, tournesol, Saint-pierre de Méditerranée confit et 'pil pil' des têtes	
BLETTE, FIGUE, VEAU FERMIER	145
Vert et achard de blette, figue, girolle, veau 'grain de soie' doré au sautoir	
CÂPRE, COUTEAU, AGNEAU	140
Fane de fenouil, câpre et couteau juste saisi, agneau du Quercy à la cheminée	
PRUNE, OIGNON, PIGEON	130
Oignon rose de Menton et Artemisia, pigeon de la ferme du Renard Rouge au feu de bois	

POUR AMATEUR :  U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95

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	

FRAMBOISE, SUREAU, GRANITÉ	45
Framboise de l'arrière-pays, poudre et vin de sureau en granité	

 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	

ABRICOT, AMANDON, TAGÈTE	
Bergeron à la braise et en soufflé, amandon toasté, tagète	

CHOCOLAT, SARRASIN, GRUÉ	
Chocolat de notre Manufacture à Paris, sarrasin, piment oiseau et 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.