



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.

AVOCAT, COQUILLAGE, ROUGET	135
Avocat d'Albert Luciano, noisette, coquillage et poisson de nos côtes au naturel et à la flamme	
ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	145
Artichaut de Provence 'alla giudea' et algue, anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
SCORSONÈRE, CORNOUILLE, SALADE AMÈRE	90
Catalogne, radicchio et trévis au garum, scorsonère, armoise, cornouille de Lazer	
 GAMBERONI, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberoni de San Remo à peine marinés, délicate gelée de poissons de roche safranée, caviar gold	
CARDON, CORNE D'ABONDANCE, BASILIC	105
Cardon et corne d'abondance torréfiés puis mijotés, basilic, pourpier, 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	
MAÏS, CRISTE MARINE, HOMARD	150
Biquinho du Jardin des Antipodes, criste marine et silène, homard bleu légèrement fumé	
RAISIN, CHÉNOPODE, LOUP	145
Chénopode et fleur d'achillée, loup de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes au vin rouge	
CAPUCINE, COURGE, VEAU FERMIER	145
Courge rouge d'Albenga, girofle et capucine, veau 'grain de soie' doré au sautoir	
BROCOLETTI, POUTARGUE, AGNEAU	140
Broccoli, cime di rapa, mandarine verte et poutargue, agneau de lait des Pyrénées 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 STOCAFÌ À LA MONÉGASQUE 95
PISSENLIT, ANCHOIS, TARTUFI DI ALBA 170

FROMAGES 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	

POIRE, CHÂTAIGNE, PIN	45
Poire Abbé Fettel rôtie, châtaigne de la vallée de la Tinée, bourgeon de pin	



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

CÉDRAT, BERGAMOTE, POMELO	
Cédrat et pamplemousse du Mentonnais, citron caviar, écume bergamote & poivre noir de Franck Chevrier	

PATATE DOUCE, YUZU, PRALINÉ	
Patate douce violette en soufflé et croustillante, praliné Tonda Gentile, crème glacée yuzu	

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



NOS CLASSIQUES