



LE LOUIS XV
CLAUDE DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

JOUR DE L'AN 2025

POUR PATIENTER

Crevette de Méditerranée

Mediterranean prawn

Huître de la Maison Giol

Maison Giol oyster

Lentille & seiche

Lentil & cuttlefish

NOIX, LANGOUSTINE, CAVIAR

Noix & vin jaune, langoustine légèrement fumée, caviar

Nut & yellow wine, lightly smoked langoustine, caviar



CARDON, SALADE AMÈRE, AGRUME

Cardon de Denis Héritier, catalogne, radicchio & trévis au garum, agrume

Denis Héritier cardoon, chicory, raddichio & treviso salad with garum, citrus



CHÉNOPODE, OURSIN, SAINT-JACQUES

Chénopode, cresson, Saint-Jacques de Normandie & oursin d'Olivier Bardoux

Goosefoot, watercress, sea scallops from Normandy & Olivier Bardoux urchin



CHAMPIGNON, TRUFFE NOIRE, 'VOL-AU-VENT'

Champignon sylvestre, tuber melanosporum, volaille pochée, homard bleu & ris de veau

Wild mushroom, tuber melanosporum, poached poultry, blue lobster & sweetbread



FROMAGES affinés

Matured cheeses



Dessert à la carte

470 € – Menu du jour de l'an hors boissons
déjeuner et dîner

Sélection 'carte des vins'

Net prices, taxes and service included