








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

| | |
|--|--------|
|  Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire | 105 |
| Coquillages rafraîchis, condiment iodé, bourrache | 120 |
| Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, épinards | 80 |
|  Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar | 170 |
| Cavatelli de pommes de terre, levure torréfiée et tuber melanosporum | 130 |
| | |
| Poisson de pêche locale, brocoletti romano, pollen, safran <small>2,3 PERS</small> | 130 PP |
| Loup de Méditerranée, haricots coco, agrumes et salades amères | 135 |
| Homard bleu sur la braise, courge rouge d'Albenga, myrte et capucine | 135 |
| Saint-Jacques de Dieppe, artichauts épineux, cornouille et truffe noire | 170 |
| | |
| Pintadon des Landes, maïs, poutargue et cordifole | 125 |
| Fine tourte de chevreuil au genièvre, coing, betterave, prunelle | 130 |
| Agneau de lait fermier des Pyrénées et rougette à la cheminée, petit épeautre | 130 |
| | |
| Pour amateur :  U stocafi à la monégasque | 45 |
| | |
| Fromages affinés | 35 |
| | |
| JARDINS DE PROVENCE | 230 |
| GOURMET | 350 |
| Trois mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert | |
| | |
|  Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée | 40 |
| Mangue et fruit de la passion, sorbet citronnelle / coco | |
| Poire passe-crassane fondante, glace au poivre sauvage | |
| Soufflé chaud mandarine, crème glacée aux châtaignes du Piémont | |
| 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