



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée	90
Asperges vertes à la vapeur, condiment capucine / poutargue	95
Jeunes navets et homard bleu rafraîchis, grenade / gingembre	100
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Cavatelli de pommes de terre, champignons sylvestres et levure torréfiée	95
Poisson de pêche locale, brocoletti romano, pollen, safran <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Loup de Méditerranée aux asperges, agrumes et olives de Nice	135
Langoustines de casier au naturel, amande, myrte et citronnelle	140
Pintadon des Landes sur la braise, morilles, grenailles, cresson	130
Pièce de veau fermier dorée au sautoir, feuilles de câprier, céleri	120
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, petits pois, faisselle et salades amères	130
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et 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, crème glacée au combava	
Soufflé chaud noix de coco, granité ananas, sorbet à la sauge	
Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux à la vanille de Tahiti	
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