








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

Morilles des montagnes, pollen, hibiscus	95
 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
Casareccia aux asperges vertes, menthe pilée, cédrat	85
Langoustines de casier rafraîchies, corail, avocat / groseille	120
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Délicat bouillon basilic / gingembre, primeurs au sautoir, boulgour	80
Loup de Méditerranée aux asperges, agrumes et capucine	135
Homard bleu sur la braise, focaccia, cornouille, yaourt épicé	140
Poisson et araignée de pêche locale, pommes grenailles, épinette <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Pièce de veau fermier dorée, feuilles de câprier, céleri	120
Poitrine de pigeonneau au feu de bois, navets et baies de myrte	120
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, petits pois, salades amères	130
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et affinés	35
JARDINS DE PROVENCE	250
GOURMET	380
Trois mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	40
Fraises de Carros, crémeux et glace à la menthe	
Framboises de l'arrière-pays, crème glacée au thé matcha	
Soufflé chaud au citron de Menton, sorbet basilic / citron vert	
Chocolat Java de notre Manufacture, poivre sauvage, granité 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