



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

Daurade à cru, cerises du Ventoux, poutargue	120
 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée	90
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Casareccia aux champignons sylvestres, trévisse et levure torréfiée	95
Poisson de pêche locale, aubergine, olives et salades amères <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Homard bleu en éclade, grenailles, rhubarbe et baies de myrte	150
Loup de Méditerranée, courgette trompette, agrumes, faisselle	135
Pintadon des Landes au feu de bois, morilles, cresson	130
Bœuf de race française sur la braise, feuilles de câprier, artichauts <small>2,3 PERS</small>	160 PP
Agneau de lait des Pyrénées et rougette à la cheminée, petit épeautre	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
Fraises de Carros, crèmeux et glace à la menthe	
Framboises de l'arrière-pays, crème glacée au thé matcha	
Soufflé chaud noix de coco, granité ananas, sorbet à la sauge	
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