




LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, prunelle	80
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Langoustines de casier rafraîchies, fenouil, gingembre / combava	120
Casareccia aux champignons sylvestres, épines et pommes de pin	95
Homard bleu 'en éclade', châtaigne du Piémont, baies roses	150
Loup de Méditerranée, pommes grenailles, myrte et citronnelle	135
Poisson de pêche locale, blettes de pays, calmars et coquillages	2,3 PERS 130 PP
Pintadon des Landes au feu de bois, chou plume, maïs, cornouille	130
Bœuf de race française sur la braise, aubergine, cassis et salades amères	2,3 PERS 160 PP
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, courgette trompette, curry / yaourt	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
Pomme de Lagrand fondante, crème glacée Chartreuse	
Soufflé chaud à la poire Passe-Crassane, glace fève tonka	
Chocolat Java de notre Manufacture, poivre sauvage, granité grué	
Figues de Solliès, marmelade acidulée, sorbet au miel d'arbousier	

 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