








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

Langoustines rafraîchies, millet, coriandre	130
Casareccia aubergine, menthe et levure torréfiée	75
 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	105
Champignons sylvestres et châtaignes du Piémont, cornouille	95
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Poisson de pêche locale, amandes, coquillages et salicorne <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Homard bleu sur la braise, carottes, gingembre et capucine	135
Loup de Méditerranée, haricots coco, agrumes et salades amères	135
Pintadon des Landes, maïs, poutargue et cordifole	125
Agneau de lait fermier et rougette à la cheminée, petit épeautre	130
Bœuf de race française au feu de bois, tomates, cassis, pourpier <small>2,3 PERS</small>	150 PP
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et affinés	35
JARDINS DE PROVENCE	260
GOURMET	380
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	40
Soufflé chaud au citron de Menton, crème glacée basilic	
Poire Passe-Crassane fondante, glace au poivre sauvage	
Figues de Solliès, marmelade acidulée, sorbet à la réglisse	
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