








**LE LOUIS XV**  
**ALAIN DUCASSE**  
*à l'HÔTEL de PARIS*

 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
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
Casareccia aux champignons sylvestres, trévisse et levure torréfiée	85
Loup de Méditerranée, haricots, coquillages, amandes	135
Homard bleu sur la braise, focaccia, cornouille, yaourt épicé	140
Poisson et araignée de pêche locale, pommes grenailles, épinette	2,3 PERS 130 PP
Pièce de veau fermier dorée, feuilles de câprier, céleri	120
Agneau du Quercy à la cheminée, courgette trompette, figue verte	130
Poitrine de pigeonneau et aubergine au feu de bois, cerise, capucine	120
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et affinés	35
<b>JARDINS DE PROVENCE</b>	250
<b>GOURMET</b>	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, crèmeux et glace à la menthe	
Soufflé chaud aux abricots Bergeron, sorbet sauge	
Framboises de l'arrière-pays, crème glacée au thé matcha	
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