








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	105
Coquillages rafraîchis, condiment iodé, bourrache	120
Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, épinards	80
Cavatelli de pommes de terre, levure torréfiée et tartufi di Alba	175
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Homard bleu sur la braise, carottes, gingembre et capucine	135
Poisson de pêche locale, concombre de mer, amandes, salicorne	2,3 PERS 130 PP
Loup de Méditerranée, haricots coco, agrumes et salades amères	135
Saint-Jacques de Dieppe, artichauts épineux, cornouille et truffe blanche	195
Pintadon des Landes, maïs, poutargue et cordifole	125
Fine tourte de chevreuil au genièvre, coing, betterave, prunelle	130
Agneau de lait fermier 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
Soufflé chaud au citron de Menton, crème glacée basilic	
Mangue et fruits de la passion, sorbet citronnelle / coco	
Poire passe-crassane fondante, glace au poivre sauvage	
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