





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

Ragoût d'aubergines torrifiées, cavatelli de pulpe de pommes de terre enrobées du jus, menthe fraîche	85
 Légumes des jardins de Provence cuisinés à la truffe noire, vinaigre de Xérès et sucs des épluchures	105
Carottes de nos paysans au vin de sureau, chèvre de la famille Monteiro à peine fumé, jus acidulé des fanes	75
Rouget de nos côtes au naturel, séché / fumé, myrte et foie pilés, granité en coque de melon fermenté	115
 Gamberoni de San Remo juste marinés, délicate gelée de poissons de roche au safran, caviar gold	170
Poisson de pêche locale servi entier grillé, coquillages au jus de chardonnay, haricots verts et amandes	2, 3 PERS 130 PP
Homard bleu sur la braise, les pincés en condiment, fenouil cuit en branches de cassissier	140
Loup de Méditerranée au feu de bois, tomate cœur de bœuf tapée, al pil pil de concombre de mer	135
Veau fermier de Lozère frotté de pissalat, en cocotte, herbes sauvages brûlées	120
Agneau du Quercy à la cheminée, courgette trompette, feuilles de figuier au mortier, sucs de cuisson infusés à la figue	130
Poitrine de pigeon de la Ferme du Renard Rouge sur le grill, céleri-rave cuit, déshydraté puis réhydraté, 'sour', mole de noisettes	120

POUR AMATEUR :  U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 45

Fromages frais et affinés, mesclun d'herbes, crackers au petit épeautre de Sainte-Jalle	35
--	----

---

**JARDIN** 250


Menu végétal, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert

**AGAPE** 380

Menu, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert

---

Soufflé chaud aux abricots Bergeron de Provence, sorbet sauge	40
---	----

 Baba imbibé au rhum de votre choix,  
vanille et écorces d'agrumes, crème mi-montée

Pêches jaunes rôties, blanches en pickles et sorbet,  
poudrées de quinoa rouge, pousses de tagète

Framboises de l'arrière-pays niçois,  
maïs Grand Roux, marjolaine et glace à l'huile d'olive de Champsoleil

Chocolat Java de notre Manufacture à Paris,  
croustillant et crémeux, poivre sauvage, grué de cacao

 NOS CLASSIQUES