







LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	105
Légumes et condiment d'un minestrone, basilic pilé	90
Casareccia aux girolles des sous-bois, groseille, citron	95
Langoustines de casier rafraîchies, nectarine, verveine	135
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Loup de Méditerranée 'al pil-pil', tomate et capucine	135
Poisson de pêche locale, aubergine, olives et salades amères <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Homard bleu en éclade, rhubarbe, baies de myrte et pousses de pin	150
Bœuf de race française sur la braise, laitue et focaccia <small>2,3 PERS</small>	160 PP
Agneau de bergerie et rougette à la cheminée, petit épeautre	130
Pintadon des Landes au feu de bois, pommes grenailles, cresson	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
Fraises de Carros, crèmeux et glace à la menthe	
Framboises de l'arrière-pays, crème glacée au thé matcha	
Soufflé chaud aux amandes et abricots Bergeron, sorbet cassis	
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