



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

« Nous revendiquons la liberté d'inventer les nouveaux goûts de la Méditerranée.

Nous sommes fidèles à ce terroir, à ses produits et ses artisans-producteurs.

Nous sommes inspirés par l'esprit de la Naturalité.

Elle s'exprime aussi bien par la technique originelle du feu sur lequel grille un poisson entier ou une pièce de viande que par les préparations longues et complexes qui exaltent la saveur des produits.

Nous assumons cette cuisine qui privilégie le fond sur l'effet.

Car le seul effet qui nous importe c'est l'émotion que vous allez ressentir ».

Pulpe de topinambours mijotés aux champignons, tapenade de chanterelles, épines de pin		85	
	<i>avec tartufi d'Alba</i>	175	
Légumes racines des jardins de Provence, parures au cuir d'olive caillette, pomelo et orange amère		95	
Courge zébrée de Ligurie, cynorrhodon épicé et kéfir, anémone de mer d'Olivier Bardoux poêlée		90	
Saint-Jacques de Dieppe à peine saumurées, gremolata de noix nouvelles, tian d'artichaut épineux / coing		125	
 Gamberoni de San Remo juste marinés, délicate gelée de poissons de roche au safran, caviar gold		170	
Poisson de pêche locale et huîtres de la Maison Giol grillés, pressé de blette, criste marine, râpée de cœur de thon	2 PERS	130	PP
Homard bleu sur la braise, légèrement fumé, les pinces en condiment, navet cuit en branches de myrte		140	
Turbot ikejimé en fines tranches, les bardes maturées, scorsonère rôti et concombre de mer en persillade		135	
Veau fermier du Lot doré en cocotte, chou vert tapé, cédrat au mortier et anchois		120	
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, petit épeautre de Sainte-Jalle, prunelles pilées, sucs de cuisson infusés aux céréales		130	
Dos de chevreuil de Sologne au sautoir, poivre de Kampot, betterave crapaudine au feu de bois, limequat et cresson		120	

POUR AMATEUR :  U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 45

Fromages affinés 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

Butternut confite à l'anis vert, pralin des graines,
fromage blanc mousseux et granité yuzu 40

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

Poire Abbé Fétel en soufflé, rôtie et sorbet,
poudre des peaux séchées, cardamome / réglisse

Pomme de Lagrand fondante, cuite au four,
écume et crème glacée Chartreuse

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

 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