








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	105
Cardons gobbo et pain au blé truffier mijotés, prunelle	80
Langoustines de casier, champignons sylvestres, puntarelle	130
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, châtaigne du Piémont, baies roses	150
Loup de Méditerranée, courge rouge d'Albenga, salades amères	135
Poisson de pêche locale, blettes de pays, calmars et coquillages	130 <small>2,3 PERS PP</small>
Saint-Jacques de Dieppe, artichauts épineux, cresson, truffe blanche	195
Dos de chevreuil au genièvre, coing et betterave vinaigrée	140
Pintadon des Landes au feu de bois, chou plume, grenailles, cornouille	130
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, petit épeautre, navet / grenade	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
Pomme de Lagrand fondante, crème glacée Chartreuse	
Soufflé chaud à la poire Passe-Crassane, glace fève tonka	
Chocolat Java de notre Manufacture, poivre sauvage, granité grué	
Mangue et fruit de la passion, fromage blanc mousseux, sorbet coriandre	

 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