



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 ».

Aubergines torrifiées, d'autres mijotées, cavatelli de pulpe de pommes de terre, menthe fraîche	85
Légumes des jardins de Provence, raisin épicé, bouillon des épiluchures au cuir d'olive caillette	95
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, myrte et foie pilés, granité de courge fermentée	115
 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 des verts de blette, criste marine, râpée de cœur de thon	2 PERS 130 PP
Homard bleu sur la braise, les pinces en condiment, haricots cocos de Lantosque, morilles des pins au sautoir	140
Turbot ikejimé en fines tranches, les bardes maturées, maïs rôti et concombre de mer en persillade	135
Veau fermier de Lozère frotté de pissalat, en cocotte, herbes sauvages brûlées	120
Agneau de lait des Pyrénées à la cheminée, petit épeautre de Sainte-Jalle, prunelles au mortier, sucs de cuisson infusés aux céréales	130
Poitrine de pigeon de la Ferme du Renard Rouge sur le grill, céleri-rave cuit, réhydraté, 'sour', mole de noisettes	120

POUR AMATEUR :  U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 45

Fromages frais et 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

Bourjasottes noires de Solliès, confites et glacées,
straciatella, infusion aux boutons de giroflier 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
- 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

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, NOUS VOUS INVITONS À SOLLICITER NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS