





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

Casareccia aubergine, menthe et levure torréfiée	75
 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	105
Légumes et condiment d'un minestrone, basilic pilé	85
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	170
Bouillon rafraîchi de melon, citronnelle / gingembre et homard bleu	95
Loup de Méditerranée, courgette trompette, pollen	135
Poisson de pêche locale aux artichauts, safran et salades amères <small>2,3 PERS</small>	130 PP
Langoustines rôties, champignons sylvestres, pêche et capucine	140
Pintadon des Landes aux girolles, grenailles et cordifole	125
Bœuf de race française au feu de bois, tomates, cassis, pourpier <small>2,3 PERS</small>	150 PP
Agneau de bergerie et rougette à la cheminée, petit épeautre, agrumes	130
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et affinés	35
<b>JARDINS DE PROVENCE</b>	260
<b>GOURMET</b>	380
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	40
Pêche opaline, crème glacée et granité champagne	
Soufflé chaud aux amandes et abricots Bergeron, glace thym citron	
Framboises de l'arrière-pays et sorbet lavande, marmelade acidulée	
Gâteau moelleux au chocolat de notre Manufacture, croustillant cacao / 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

Le port du masque est obligatoire, sauf pour les enfants de moins de cinq ans.

