








LE LOUIS XV
ALAIN 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
Langoustines rôties, champignons sylvestres, pêche et capucine	140
Poisson de pêche locale aux artichauts épineux, safran et salades amères <small>2,3 PERS</small>	130 PP
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, haricots cocos et salicorne	130
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	45
Fromages frais et affinés	35
JARDINS DE PROVENCE	260
GOURMET	380
Quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
 Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	40
Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti	
Framboises de l'arrière-pays et sorbet lavande, marmelade acidulée	
Soufflé chaud aux amandes et abricots Bergeron, crème glacée thym citron	
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.

