








LE LOUIS XV

ALAIN DUCASSE

à l'Hotel de Paris

	Gamberoni de San Remo, délicate gelée, caviar	166
	Coquillages et pois chiches rafraîchis au goût iodé	114
	Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	98
	Cookpot de millet et champignons sylvestres, avocat	94
	Gnocchi de Mona Lisa, primeurs de nos paysans, cresson	90
	Asperges vertes à la vapeur, condiment caillé de brebis/citron	92
	Homard bleu aux baies de myrte et gingembre	124
	Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars	130
	Poisson de pêche locale, asperges et olives de Nice <small>2,3 PERS</small>	120 <small>PP</small>
	Loup de Méditerranée, radicchio et puntarelle, agrumes d'ici	130
	Agneau de lait fermier à la cheminée, rougette et petit épeautre	110
	Pintadon des Landes au feu de bois, morilles et pommes grenaille	114
	Poitrine de pigeonneau sur la braise, petits pois et salades amères	106
	Pièce de veau dorée, artichauts épineux, brocoletti, câpres et pollen	126
	Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	42
	Fromages frais et affinés	30
	MENU JARDINS DE PROVENCE	240
	MENU GOURMET	330
	quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
	Baba au rhum de votre choix, crème mi-montée	36
	Gâteau moelleux au chocolat, croustillant cacao/grué*	
	Pommes et coings de Lagrand, cardamome et Calvados	
	Poire Passe-Crassane, granité et crème glacée bergamote	
	Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux au miel de bruyère	
	Soufflé chaud à la mangue et fruits de la passion, sorbet au poivre rose	

*Dessert réalisé avec le chocolat de notre manufacture à Paris

 Nos classiques



LE LOUIS XV

ALAIN DUCASSE

à l'Hotel de Paris

 Cookpot of millet, wood mushrooms and avocado	94
 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
Chilled shellfish and chickpeas, iodine-scented taste	114
 Provence garden vegetables cooked with black truffle	98
Gnocchi of Mona Lisa, early vegetables and watercress	90
Steamed green asparagus, curdled ewe's milk and lemon condiment	92
Turbot, Swiss chard and squids	130
Blue lobster with myrtle berries and ginger	124
Baked locally-caught fish, asparagus and olives from Nice	2,3 PERS 120 PP
Mediterranean sea bass, radicchio and puntarella, local citrus	130
Milk-fed lamb, red leaves and tiny spelt	110
Grilled pigeon breast, green peas and salad leaves	106
Guinea fowl from les Landes, morels and potatoes	114
Seared veal, spiny artichokes, brocoletti, capers and pollen	126
For amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fresh and matured cheeses	30
JARDINS DE PROVENCE MENU	240
GOURMET MENU	330
Four half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
Soft chocolate cake, cocoa/nib*	36
 Rum baba, lightly whipped cream	
Apple and quince, cardamom and Calvados	
Passe-Crassane pear, granité and bergamot ice-cream	
Tender rhubarb, foamy cottage cheese with heather honey	
Warm mango and passion fruit soufflé, pink pepper sorbet	

*Dessert made with chocolate from our Factory in Paris

 Our classic dishes