








LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS






	Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	98
	Coquillages et pois chiches rafraîchis au goût iodé	114
	Cèpes de montagne dorés, pain au blé truffier, cassis	96
	Cookpot de millet, champignons sylvestres et chou plume	86
	Gnocchi de Monalisa, courge rouge du Piémont, oseille pilée	84
	Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
	Loup de Méditerranée au fenouil, agrumes d'ici	130
	Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars	130
	Homard bleu légèrement fumé aux aiguilles et pommes de pin	124
	Poisson de pêche locale aux brocoletti, artichauts et faisselle de brebis	2,3 PERS 120 PP
	Pintadon des Landes aux salsifis et puntarelle	114
	Bœuf de race française, aubergine et oignons fanes	2,3 PERS 140 PP
	Ris de veau et carottes au sautoir, citron / gingembre	120
	Poitrine de canard colvert aux figues et betteraves, genièvre	114
	Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	42
	Fromages frais et affinés	30
	MENU JARDINS DE PROVENCE	240
	MENU GOURMET	360
	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	
	Figues de Solliès, marmelade aciculée, glace au miel d'arbousier	
	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
OLGIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

	Searced ceps, roasted wheat bread, blackcurrant	96
	Cookpot of millet, wood mushrooms and cabbage	86
	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 Monalisa, red squash from Piedmont, crushed sorrel	84
	Mediterranean bass, fennel and local citrus	130
	Blue lobster lightly smoked with pine needle and cone	124
	Coastal turbot on its natural form, Swiss chard and squids	130
	Baked locally-caught fish, brocoletti, artichokes and ewe's cottage cheese <small>2,3 PERS</small>	120 PP
	French beef, aubergine and early onions <small>2,3 PERS</small>	140 PP
	Mallard duck breast, figs and betroots, juniper	114
	Guinea fowl from les Landes, salsify and puntarella	114
	Sautéed veal sweetbread and carrots, lemon/ginger	120
	For amateur :  U stocafi à la monégasque	42
	Fresh and matured cheeses	30
	JARDINS DE PROVENCE MENU	240
	GOURMET MENU	360
	4 half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
	Soft chocolate cake, cocoa/nib*	36
	Rum baba, lightly whipped cream	
	Caramelized apple and quince, cardamom and Calvados	
	Passe-Crassane pear, granité and bergamote ice-cream	
	Warm mango and passion fruit soufflé, pink pepper sorbet	
	Figs from Solliès, tangy marmelade, arbutus honey ice-cream	

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes