







LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS






	Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	98
	Cardons gobbo, pain au blé truffier, tartufi di Alba	176
	Coquillages et pois chiches rafraîchis au goût iodé	114
	Cookpot de millet, champignons sylvestres et chou plume	90
	Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
	Pâtes casareccia à la courge rouge du Piémont, salades amères, cédrat	84
	Loup de Méditerranée au fenouil, agrumes du mentonnais	130
	Homard bleu légèrement fumé aux aiguilles et pommes de pin	124
	Poisson de pêche locale aux brocoletti, calmars et faisselle de brebis	2,3 PERS 120 PP
	Saint-Jacques de Dieppe, velouté de cresson, châtaignes et truffe blanche	196
	Pintadon des Landes aux salsifis et puntarelle	114
	Agneau de lait fermier, rougette et petit épeautre	1,2 PERS 114 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 acidulée, 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
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Cookpot of millet, wood mushrooms and cabbage	90
 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
Gobbo cardoon, roasted wheat bread, tartufi di Alba	176
Chilled shellfish and chickpeas, iodine-scented taste	114
 Provence garden vegetables cooked with black truffle	98
Casareccia pasta, red squash from Piedmont, bitter salad and lemon	84
Mediterranean sea bass, fennel and local citrus	130
Blue lobster lightly smoked with pine needle and cone	124
Scallops from Dieppe, watercress soup, chestnuts and white truffle	196
Baked locally-caught fish, brocoletti, squids and ewe's cottage cheese	2,3 PERS 120 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
Milk-fed lamb, red leaves lettuce salad and tiny spelt	1,2 PERS 114
For amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fresh and matured cheeses	30
JARDINS DE PROVENCE MENU	240
GOURMET MENU	360
Four 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 bergamot 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