









LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

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
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
Homard bleu aux baies de myrte et gingembre	124
Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars	130
Loup de Méditerranée, radicchio et puntarelle, agrumes d'ici	130
Poisson de pêche locale aux courgettes, sésame et olives de Nice <small>2,3 PERS</small>	120 <small>PP</small>
Pièce de veau dorée, artichauts épineux, câpres et pollen	126
Agneau de lait fermier à la cheminée, rougette et petit épeautre	110
Pintadon des Landes au feu de bois, morilles et pommes grenailles	114
Poitrine de pigeonneau sur la braise, petits pois et salades amères	106
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*	
Framboises de l'arrière-pays, infusion et glace verveine	
Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti	
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
CLAUDE DUCASSE
à l'HÔTEL 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, zucchini 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	
Tender rhubarb, foamy cottage cheese with heather honey	
Warm mango and passion fruit soufflé, pink pepper sorbet	
Strawberries from Carros, delicate milk cheese and vanilla	
Raspberries from our region, lemon verbena tea and ice-cream	

*Dessert made with chocolate from our Factory in Paris

 Our classic dishes