




LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

	Légumes des jardins de Provence à la truffe noire	104
	Ravioli aux champignons sylvestres, avocat et chou plume	98
	Asperges vertes à la vapeur, condiment caillé de brebis/citron	94
	Pain au blé truffier et primeurs de nos paysans, oseille pilée	90
	Coquillages et courgettes trompettes rafraîchis au goût iodé	114
	Gamberoni de San Remo, fine gelée de poissons de roche, caviar	166
	Loup de Méditerranée au fenouil, agrumes d'ici	130
	Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars	130
	Homard bleu, cime di rapa, navets fanes et poivre rose	132
	Poisson de pêche locale aux brocolettis, artichauts et olives de Nice	2,3 PERS 120 PP
	Agneau de lait fermier, rougette et petit épeautre	1,2 PERS 120 PP
	Ris de veau et asperges au sautoir, capucines/cédrat	120
	Poitrine de pigeonneau, petits pois et salades amères	114
	Pintadon des Landes aux morilles et pommes grenailles	124
	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*	
	Framboises de l'arrière-pays, infusion et glace verveine	
	Soufflé chaud au citron de Menton, sorbet basilic/citron vert	
	Rhubarbe fondante, fromage blanc mousseux au miel de bruyère	
	Mangue, noix de coco et fruits de la passion au poivre de Sarawak	

*Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris


 Nos classiques



LE LOUIS XV
CLAUDE DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
Chilled shellfish and zucchini, iodine-scented taste	114
Ravioli with wood mushrooms, avocado and cabbage	98
Roasted wheat bread and vegetables, crushed sorrel	90
 Provence garden vegetables cooked with black truffle	104
Steamed green asparagus, curdled ewe's milk and lemon condiment	94
Mediterranean sea bass, fennel and local citrus	130
Blue lobster, cime di rapa, turnips and pink pepper	132
Coastal turbot on its natural form, Swiss chard and squids	130
Baked locally-caught fish, brocoletti, artichokes and olives from Nice	2,3 PERS 120 PP
Milk-fed lamb, red leaves and tiny spelt	1,2 PERS 120 PP
Grilled pigeon breast, green peas and salad leaves	114
Guinea fowl from les Landes, morels and potatoes	124
Sautéed veal sweetbread and asparagus, nasturtium leaves/citron	120
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	
Warm lemon from Menton soufflé, basil/lime sorbet	
Mango, coconut and passion fruit with Sarawak pepper	
Tender rhubarb, foamy cottage cheese with heather honey	
Raspberries from our region, lemon verbena tea and ice-cream	

*Dessert made with chocolate from our Factory in Paris

 Our classic dishes