







LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

| | |
|---|-----------------|
|  Cookpot de millet, garniture d'un minestrone | 80 |
|  Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire | 98 |
| Risotto aux champignons sylvestres, salades amères, citron | 88 |
|  Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar | 166 |
| Légumes de nos paysans à cru, condiment aux amandes fraîches | 74 |
| Bouillon rafraîchi de melon, citronnelle / gingembre et homard bleu | 90 |
| | |
| Loup de Méditerranée au fenouil, agrumes d'ici | 130 |
| Turbot côtier au naturel, blettes de pays, calmars | 130 |
| Poisson de pêche locale aux tomates et olives de Nice | 2,3 PERS 120 PP |
| Langoustines à la vapeur, pêches et sésame, haricots verts | 138 |
| | |
| Bœuf de race française, aubergine et oignons fanes | 2,3 PERS 140 PP |
| Pintadon des Landes aux girolles et pommes grenailles | 114 |
| Poitrine de pigeonneau, figues et céleri fondant, genièvre | 106 |
| Agneau des Alpilles, rougette et petit épeautre, caillé de brebis | 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 |
| Pêche opaline, crème glacée thym citron, groseilles | |
| 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 | |
| Soufflé chaud aux abricots Bergeron, sorbet et granité cassis | |

*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, minestrone garnish | 80 |
| | Raw vegetables, fresh almond condiment | 74 |
| | Wild mushroom and bitter salad risotto, lemon | 88 |
| | Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar | 166 |
| | Provence garden vegetables cooked with black truffle | 98 |
| | Chilled melon broth, lemongrass/ginger and blue lobster | 90 |
| | Mediterranean sea bass, fennel and local citrus | 130 |
| | Steamed langoustines, peach and sesame, green beans | 138 |
| | Baked locally-caught fish, tomatoes and olives from Nice | 2,3 PERS 120 PP |
| | Coastal turbot on its natural form, Swiss chard and squids | 130 |
| | French beef, aubergine and early onions | 2,3 PERS 140 PP |
| | Grilled pigeon breast, figs and tender celeriac, juniper | 106 |
| | Guinea fowl from les Landes, girolle mushroom and potatoes | 114 |
| | Lamb from Alpilles, red leaf salad and tiny spelt, curdled ewe's milk | 114 |
| | 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 | |
| | Raspberry from our region, verbena two ways | |
| | Opaline peach, lemon thyme ice-cream, currants | |
| | Bergeron apricot soufflé, blackcurrant sorbet and granita | |
| | Strawberries from Carros, delicate milk cheese and vanilla | |

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

Our classic dishes