








**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
Cèpes de montagne au sautoir, pain au blé truffier, pourpier	96
Risotto aux champignons sylvestres, salades amères, citron	88
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
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
<b>MENU JARDINS DE PROVENCE</b>	240
<b>MENU GOURMET</b>	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*	
Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti	
Soufflé chaud aux abricots Bergeron, sorbet et granité cassis	
Figues de Solliès, marmelade aciculée, glace au miel d'Arbousier	

\*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
	Wild mushroom and bitter salad risotto, lemon	88
	Seared cep mushrooms, roasted bread, purslane	96
	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
	<b>JARDINS DE PROVENCE MENU</b>	240
	<b>GOURMET MENU</b>	360
	4 half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
	Soft chocolate cake, cocoa/nib*	36
	Rum baba, lightly whipped cream	
	Opaline peach, lemon thyme ice-cream, currants	
	Bergeron apricot soufflé, blackcurrant sorbet and granita	
	Strawberries from Carros, delicate milk cheese and vanilla	
	Figs from Solliès, tangy marmelade, arbutus honey ice-cream	

\*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes