



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	124
Poisson de pêche locale aux brocolettis, artichauts et olives de Nice	2,3 PERS 120 PP
Pintadon des Landes aux salsifis et puntarelle	114
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
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*	
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	
Poire Passe-Crassane fondante, en pickles, crème glacée gingembre	

*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	124
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, salsify and puntarella	114
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	
Passe-Crassane pear two ways, ginger ice 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	

*Dessert made with chocolate from our Factory in Paris

 Our classic dishes