




**LE LOUIS XV**  
ALAIN DUCASSE  
à l'HÔTEL de PARIS

 Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	104
Cookpot de millet, légumes d'un minestrone, basilic	80
Risotto aux champignons sylvestres, menthe pilée, cédrat	88
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
Bouillon rafraîchi de melon, citronnelle/gingembre et homard bleu	92
Tomates de la vallée de Gorbio à cru, amandes fraîches et groseilles	74
Turbot côtier au naturel, blettes de Nice, calmars	130
Poisson de pêche locale au fenouil, safran et citron de Menton	2,3 PERS 120 PP
Loup et concombres de Méditerranée, haricots cocos, pourpier	136
Langoustines rôties, petit épeautre, feuilles et graines de capucine	138
Pintadon des Landes aux girolles et pommes grenailles	120
Poitrine de caneton mi-sauvage aux pêches, noisettes, oseille	114
Bœuf de race française, artichauts au sautoir, romaine et sésame	2,3 PERS 146 PP
Agneau des Alpilles et courgettes trompettes, caillé de brebis/tomates	114
Pour amateur :  U stocafi à la monégasque	42
Fromages frais et affinés	30
<b>MENU JARDINS DE PROVENCE</b>	<b>240</b>
<b>MENU GOURMET</b>	<b>360</b>
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 et granité thym citron	
Gâteau moelleux au chocolat, croustillant cacao / grué*	
Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti	
Soufflé chaud aux amandes et nectarine, glace amaretto	
Framboises de pays, marmelade acidulée, sorbet yaourt / huile d'olive	

\*Dessert réalisé avec le chocolat de notre Manufacture à Paris


 Nos classiques



**LE LOUIS XV**  
OLIVIER DUCASSE  
à l'HÔTEL de PARIS

Raw tomatoes, fresh almonds and redcurrants	74
Cookpot of millet, minestrone vegetables, basil	80
Wild mushroom risotto, crushed mint and lemon	88
 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
 Provence garden vegetables cooked with black truffle	104
Chilled melon broth, lemongrass/ginger and blue lobster	92
Baked locally-caught fish, fennel, saffron and local citrus	2,3 PERS 120 PP
Coastal turbot on its natural form, Swiss chard and squids	130
Roasted langoustines, small spelt, nasturtium leaves and seeds	138
Mediterranean bass and sea cucumber, coco beans and purslane	136
Duckling breast, peaches, hazelnuts and sorrel	114
Guinea fowl from les Landes, girolles and potatoes	120
French beef, seared artichokes, romaine lettuce and sesame	2,3 PERS 146 PP
Lamb from Alpilles and courgettes, tomato/ewe's curd condiment	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 and granita	
Almond and nectarine soufflé, amaretto ice-cream	
Strawberries from Carros, delicate milk cheese and vanilla	
Raspberries from our region, tangy marmelade, yoghurt/olive oil sorbet	

\*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes