









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



	Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	98
	Coquillages et pois chiches rafraîchis au goût iodé	114
	Gnocchi de Monalisa, artichauts épineux, tartufi di Alba	170
	Cookpot de millet, champignons sylvestres et chou plume	90
	Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
	Cardons gobbo et pain au blé truffier cuisinés ensemble, épinards	86
	Loup de Méditerranée aux poireaux, agrumes et sésame	130
	Homard bleu légèrement fumé aux aiguilles et pommes de pin	124
	Poisson de pêche locale aux brocoletti, calmars et faisselle de brebis	2,3 PERS 120 PP
	Saint-Jacques de Dieppe, velouté de cresson, châtaignes et truffe blanche	196
	Pintadon des Landes aux salsifis et puntarelle	114
	Poitrine de pigeonneau aux coings et cime di rapa	114
	Agneau de lait fermier, rougette et petit épeautre	1,2 PERS 120 PP
	Dos de chevreuil au sautoir, poires et betteraves aux baies de myrte	130
	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
	Gâteau moelleux au chocolat, croustillant cacao / grué*	
	Pommes et coings de Lagrand, cardamome et Calvados	
	Soufflé chaud au potimarron, granité et sorbet kalamansi	
	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

Gobbo cardoon, roasted wheat bread, spinach	86
 Cookpot of millet, wood mushrooms and cabbage	90
 Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
Chilled shellfish and chickpeas, iodine-scented taste	114
Gnocchi of Monalisa, spiny artichokes, tartufi di Alba	170
 Provence garden vegetables cooked with black truffle	98
Blue lobster lightly smoked with pine needle and cone	124
Mediterranean sea bass, leeks and local citrus, sesame	130
Baked locally-caught fish, broccoletti, squids and ewe's cottage cheese	2,3 PERS 120 PP
Sea scallops from Dieppe, watercress veloute, chestnuts and white truffle	196
Pigeon breast, quince and cime di rapa	114
Milk-fed lamb, red leaf salad and small spelt	1,2 PERS 120 PP
Back of venison, pear and betroot with myrtle	130
Guinea fowl from les Landes, salsify and puntarella	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
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	
Mango, coconut and passion fruit with Sarawak pepper	
Caramelized apple and quince, cardamom and Calvados	
Warm small pumpkin soufflé, kalamansi granite and sorbet	

\*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

 Our classic dishes