




LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

	Primeurs des jardins de Provence à la truffe noire	108
	Coquillages et brocolettis rafraîchis, condiment iodé	114
	Gnocchi de Monalisa, artichauts épineux, tuber melanosporum	134
	Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
	Cardons gobbo et pain au blé truffier cuisinés ensemble, épinards	86
	Cookpot de millet à la courge rouge, champignons sylvestres, avocat	90
	Loup de Méditerranée au fenouil, agrumes du mentonnais	130
	Homard bleu légèrement fumé aux aiguilles et pommes de pin	124
	Poisson de pêche locale au naturel, céleri, cédrat et olives de Nice	2,3 PERS 120 PP
	Saint-Jacques de Dieppe, velouté de cresson, châtaignes et truffe noire	160
	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 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*	
	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
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

	Gobbo cardoon, roasted wheat bread, spinach	86
	Gamberoni from San Remo, rock fish gelée, caviar	166
	Provence garden vegetables cooked with black truffle	108
	Chilled shellfish and broccoletti, iodine-scented condiment	114
	Gnocchi of Monalisa, spiny artichokes, tuber melanosporum	134
	Cookpot of millet, red squash, wood mushrooms and avocado	90
	Mediterranean sea bass, fennel and local citrus	130
	Blue lobster lightly smoked with pine needle and cone	124
	Baked locally-caught fish, celery, citron and olives from Nice	2,3 PERS 120 PP
	Sea scallops from Dieppe, watercress velouté, chestnuts and black truffle	160
	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
	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	
	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