




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
Risotto aux champignons sylvestres, salades amères, citron	88
 Gamberoni de San Remo, fine gelée de poisson de roche, caviar	166
Légumes de nos paysans à cru, condiment aux amandes fraîches	74
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, cerises 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
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*	
Framboises de l'arrière-pays, infusion et glace verveine	
Fraises de Carros, délicate faisselle à la vanille de Tahiti	
Soufflé chaud aux abricots Bergeron, sorbet et granité cassis	
Cerises Burlat pochées au kirsch, crème glacée yaourt / huile d'olive	

*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
	Raw vegetables, fresh almond condiment	74
	Wild mushroom and bitter salad risotto, lemon	88
	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, white beets and squids	130
	French beef, aubergine and early onions	2,3 PERS 140 PP
	Grilled pigeon breast, cherries and tender celery, 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
	JARDINS DE PROVENCE MENU	240
	GOURMET MENU	360
	4 half dishes selected by our chef, cheeses and dessert	
	Soft chocolate cake, cocoa/nib*	36
	Rum baba, lightly whipped cream	
	Raspberry from our region, verbena two ways	
	Bergeron apricot soufflé, blackcurrant sorbet and granita	
	Strawberries from Carros, delicate milk cheese and vanilla	
	Burlat cherries poached in kirsch, yogurt/olive oil ice-cream	

*Dessert made with chocolate from our Manufacture in Paris

Our classic dishes