



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

AGRUME, NOISETTE, ROUGET	135
Agrume, noisette à l'huile de feuille de combava, rouget de nos côtes au naturel et à la flamme	
ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	150
Artichaut de Provence 'alla giudea', anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
COURGE, CITRON NOIR, TOURTEAU	110
Courge rouge de Ligurie et pralin de graine, citron noir, tourteau	
 GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold	
TOPINAMBOUR, CAPUCINE, TRUFFE NOIRE	105
Civet de topinambour mijoté, grué de cacao, capucine, truffe noire et pignon de cèdre	
HARICOT COCO, CRESSON, POISSON	2 PERS 145
Haricot coco du val de Lantosque, cresson, coquillage et vésiga, pêche locale grillée	
TRÉVISE, GRENADE, HOMARD	155
Trévis de Daniele Anfosso, grenade, corail et tagète, homard bleu légèrement fumé	
ASPERGE BLANCHE, BERGAMOTE, SAINT-PIERRE	150
Asperge blanche juste saisie et bergamotte, Saint-pierre de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes	
BROCCOLETTI, OLIVE, VEAU FERMIER	155
Broccoletti sauvage et cuir d'olive caillotte, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir	
PETIT POIS, CRISTE MARINE, AGNEAU	150
Boulgour de petit pois, salicorne et murex, agneau du Quercy à la cheminée	
NAVET, PRUNELLE, PIGEON	145
Navet, prunelle sauvage et whisky, pigeon de la Ferme du Renard Rouge au feu de bois	

POUR CONNAISSEURS :



U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95
RAVIOLE, CIME DI RAPA, TUBER MELANOSPORUM 145

DÉJEUNER RIVIERA 230
JARDIN / AGAPE 290 / 420

Menus inspirés par l'esprit de la **Naturalité**.

Nous revendiquons la liberté d'inventer les nouveaux goûts de la Méditerranée.
Nous assumons cette cuisine qui privilégie le fond sur l'effet.
Car le seul effet qui nous importe, c'est l'émotion que vous allez ressentir.

FROMAGES AFFINÉS	35
Pain torréfié et levain	
POIRE, CAFÉ, AMANDE	45
Abbé Fétel sur la braise, crème glacée café, poudre de badiane et amande de la Roya	
 BABA, VANILLE, ORANGE	
Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorce d'orange, crème mi-montée	
POMME, COING, CYNORHODON	
Pomme, poivre de Kampot, coing de Gisèle Taxil rôti et pulpe de cynorhodon	
CHÂTAIGNE, CITRON, CÉDRAT	
Châtaigne de Lucéram en soufflé et en glace, écume de citron, cédrat	
CHOCOLAT, SARRASIN, CACAO	
Chocolat de notre Manufacture à Paris, piment oiseau, sarrasin et granité de fève de cacao	



NOS CLASSIQUES

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES, NOUS VOUS INVITONS À SOLLICITER NOTRE MAÎTRE D'HÔTEL.
PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE INCLUS.

**“Le Louis XV - Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris”
est ouvert au dîner du mardi au samedi de 19h30 à 21h15
et au déjeuner le vendredi et le samedi de 12h15 à 13h30.**

**Pour tous renseignements,
vous pouvez nous contacter au +377 98 06 88 64
ou par email à adhp@sbm.mc.**