LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

NOISETTE, PRUNE, ROUGET — 135
Noisette de la Roya et prune à l'huile de shiso, rouget de nos côtes au naturel puis à la flamme

ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR — 150
Artichaut de Provence 'alla giudea', anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar Kristal

FENOUIL, PISTACHE, CRABE BLEU — 110
Fenouil juste saisi et en achard, pralin de pistache, crabe bleu au corail, cédrat

GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR — 195
Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold

CÈPE, BASILIC, CÈDRE — 105
Civet de cèpe mijoté à la tapenade de pleurote, grué de cacao, basilic, pourpier et pignon de cèdre

COCO, LAITUE DE MER, POISSON — 2 PERS — 145
Coco du val de Lantosque, laitue de mer, 'minestrone' et coquillage, pêche locale grillée

CAROTTE, PÉRUGINE, HOMARD — 155
Carotte de Daniele, toum des fanes, verveine et pérugine, homard bleu légèrement fumé

MAÏS, HUÎTRE, SOLE — 150
Maïs, biquinho au vinaigre, huître et sole de Méditerranée, 'pil pil' des têtes

COURGE ROUGE, BASELLE, VEAU FERMIER — 155
Courge rouge de Ligurie, agrume et baselle, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir

RAISIN, AMARANTE, AGNEAU — 150
Raisin muscat, verjus, amarante et seiche, agneau du Quercy à la cheminée

POIS GOURMAND, FIGUIER, PIGEON — 145
Haricot vert et pois gourmand au vin de figue, pigeon de la Ferme du Renard Rouge au feu de bois

POUR CONNAISSEURS :

U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95

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 FRAIS ET AFFINÉS — 35
Pain torréfié et levain

POMELO ROSE, CACAHUÈTE, POIVRE TIMUT — 45
Pomelo rose, citron caviar et jaune de Menton, crème glacée cacahuète, poivre timut

BABA, VANILLE, ORANGE
Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorce d'orange, crème mi-montée

POIRE, MYRTE, PETIT ÉPEAUTRE
Poire Abbé Fétel à la baie et feuille de myrte, praliné au petit épeautre de Sainte-Jalle

BOURJASSOTTE, MIEL, CIRE D'ABEILLE
Bourjassotte noire de Nino Valerioti en soufflé, miel d'arbousier et écume à la cire d'abeille

CHOCOLAT, SARRASIN, CACAO
Chocolat de notre Manufacture à Paris, sarrasin croustillant et en glace, fève de cacao

NOS CLASSIQUES

EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES, 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 tout renseignement,
vous pouvez nous contacter
par e-mail à adhp@sbm.mc ou au +377 98 06 88 64.