



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
	Trévise de Daniele Anfosso, grenade, corail et tagète, homard bleu légèrement fumé	
	AVOCAT, CONCOMBRE DE MER, SAINT-PIERRE	150
	AAvocat, concombre de mer en persillade, Saint-pierre de Méditerranée confit et 'pil pil' des têtes	
	BROCCOLETTI, OLIVE, VEAU FERMIER	155
	Broccoletti sauvage et cuir d'olive caillette, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir	
	MANDARINE VERTE, BLETTE, AGNEAU	150
	Mandarine verte de Villefranche-sur-Mer, blette 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 adh@sbm.mc.