




LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

AMANDE, BURLAT, ROUGET	135
Amande de la Roya et huile d'agrumes, Burlat, 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	
COURGETTE, POLLEN, SEICHE	110
Courgette de Nice juste saisie, miso de gingembre, pollen et voile de seiche	
 GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold	
MORILLE, CAPUCINE, CÈDRE	105
Civet de morille mijotée, gruë de cacao, carotte, capucine 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	
AGRETTI, FENOUIL, HOMARD	155
Agretti, fenouil et bourgeon de cassissier, homard bleu légèrement fumé	
AMARANTE, HUÎTRE, SOLE	150
Amarante sauvage, arroche rouge, panzanella, huître et sole de Méditerranée, 'pil pil' des têtes	
BLETTE, CÂPRE, VEAU FERMIER	155
Acharde de blette, câpre et olive, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir	
POIVRON, CONCOMBRE DE MER, AGNEAU	150
Poivron, criste marine et concombre de mer, 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

FRAMBOISE, RIZ, TAGÈTE 45
Framboise de l'arrière-pays, marmelade acidulée, crémeux riz de Camargue et tagète

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

FRAISE, STRACCIATELLA, PERCE-PIERRE
Fraise de Carros, stracciatella, perce-pierre vinaigrée et en granité

GRIOTTE, AMARETTO, PIMENT
Griotte en soufflé, piment du Potager de Saquier, cuir de cerise et écume d'amaretto

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, 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.