



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

AMANDE, PRUNE, ROUGET	135
Amande 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	
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	
AUBERGINE, BASILIC, CÈDRE	105
Civet d'aubergine mijotée, 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 saucisse pérugine, homard bleu légèrement fumé	
MAÏS, HUÎTRE, SOLE	150
Maïs, biquinho au vinaigre, huître et sole de Méditerranée, 'pil pil' des têtes	
TOMATE, MARJOLAINE, VEAU FERMIER	155
Cœur de bœuf des sœurs Risso, marjolaine et anchois, 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
JARDIN / AGAPE

230

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	
PÊCHE, RICOTTA, FLEUR DE FENOUIL	
Pêche rôtie, citron caviar, ricotta di bufala et crème glacée fleur de fenouil	
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, 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.