



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

AGRUME, NOISETTE, ROUGET	135
Agrume, noisette à l'huile 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	
ASPERGE VERTE, FEUILLE DE FIGUIER, SEICHE	110
Asperge verte du Domaine de Roques-Hautes, feuille de figuier, citron noir et seiche	
 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	
AGRETTI, FENOUIL, HOMARD	155
Agretti, fenouil et bourgeon de cassissier, 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	
BLETTE, CÂPRE, VEAU FERMIER	155
Achard de blette, câpre et olive, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir	
PETIT POIS, CRISTE MARINE, AGNEAU	150
Boulgour de petit pois, criste marine 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

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	
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 au vinaigre de cidre, coing de Gisèle Taxil rôti et pulpe de cynorhodon	
RHUBARBE, POIVRE DE KAMPOT, SAUTERNES	
Rhubarbe en soufflé, poivre de Kampot et écume au Sauternes	
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 tout renseignement,
vous pouvez nous contacter
par e-mail à adhp@sbm.mc ou au +377 98 06 88 64.