



**LE LOUIS XV**  
**ALAIN DUCASSE**  
*à l'HÔTEL de PARIS*

AMANDE, CERISE, ROUGET 135  
Amande de la Roya, cerise Burlat, 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

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, grué de cacao, carotte, capucine 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 et bergamote, 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

POIVRON, CONCOMBRE DE MER, AGNEAU 150  
Poivron, criste marine et concombre de mer, agneau du Quercy à la cheminée

NAVET, SUREAU, PIGEON 145  
Navet, fleur de sureau et whisky, 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

RHUBARBE, POIVRE DE KAMPOT, SAUTERNES  
Rhubarbe en soufflé, poivre de Kampot et écume de Sauternes

CHOCOLAT, SARRASIN, CACAO  
Chocolat de notre Manufacture à Paris, piment oiseau, sarrasin et 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](mailto:adhp@sbm.mc) ou au +377 98 06 88 64.**