



LE LOUIS XV

ALAIN DUCASSE

à l'HÔTEL de PARIS

	AVOCAT, COQUILLAGE, ROUGET	135
	Avocat d'Albert Luciano, noisette, coquillage et poisson de nos côtes au naturel puis à la flamme	
	ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	145
	Artichaut de Provence 'alla giudea', anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
	RADICCHIO, CYNORRHODON, TRUFFE NOIRE	105
	Radicchio de Daniele cru au garum et juste saisi, pulpe de cynorrhodon, vin de salade amère à la truffe noire	
	GAMBERONI, SAFRAN, CAVIAR	195
	Gamberoni de San Remo à peine marinés, délicate gelée de poissons de roche safranée, caviar gold	
	TOPINAMBOUR, SCORSONÈRE, OSEILLE	95
	Topinambour et scorsonère torréfiés puis mijotés, oseille, corne d'abondance, pignon de cèdre	
	ALGUE, SEICHE, POISSON	2 PERS 130
	Bourrache, salicorne et laitue de mer, soba des peaux de poisson, pêche locale grillée	
	BETTERAVE, GENIÈVRE, HOMARD	150
	Betterave et genièvre sur la braise, vinaigre de gin, homard bleu légèrement fumé	
	ÉPINARD, LIMEQUAT, LOUP	145
	Trévis, épinard et agrumes au sel, loup de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes au vin rouge	
	CAPUCINE, COURGE, VEAU FERMIER	145
	Courge rouge d'Albenga, girolle et capucine, veau 'grain de soie' doré au sautoir	
	BROCOLETTI, POUTARGUE, AGNEAU	140
	Brocoletti, cime di rapa, mandarine verte et poutargue, agneau de lait des Pyrénées à la cheminée	
	PRUNELLE, OIGNON, PIGEON	130
	Prunelle et pousse d'Artemisia, oignon rouge de Tropea, pigeon de la ferme du Renard au feu de bois	

POUR AMATEUR :

TRUFFE NOIRE 60



U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95

PISSENLIT, ANCHOIS, TRUFFE NOIRE 145

	FROMAGES AFFINÉS	35
	Pain torréfié et levain	
	~~~~~	
	DÉJEUNER RIVIERA	230
	Menu, une entrée, un poisson ou une viande, fromages et dessert	
	JARDIN	290
	Menu végétal, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
	AGAPE	420
	Menu, quatre mets en demi sélectionnés par le chef, fromages et dessert	
	~~~~~	
	POIRE, CHÂTAIGNE, PIN	45
	Poire Abbé Fettel rôtie, châtaigne de la vallée de la Tinée, bourgeon de pin	
	BABA, VANILLE, AGRUMES	
	Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorces d'agrumes, crème mi-montée	
	CÉDRAT, BERGAMOTE, POMELO	
	Cédrat et pamplemousse du Mentonnais, citron caviar, écume bergamote & poivre noir de Franck Chevrier	
	PATATE DOUCE, YUZU, PRALINÉ	
	Patate douce violette en soufflé et croustillante, praliné Tonda Gentile, crème glacée yuzu	
	CHOCOLAT, SARRASIN, GRUÉ	
	Chocolat de notre Manufacture à Paris, sarrasin, piment oiseau et grué 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 adhp@sbm.mc.