



**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 gold

LÉGUME, CYNORRHODON, COING 105  
Légume racine juste saisi, cynorrhodon et coing, feuille de chou kale, tuber melanosporum

 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

RAISIN, CHÉNOPODE, LOUP 145  
Chénopode et fleur d'achillée, loup de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes au vin rouge

CAPUCINE, COURGE, VEAU FERMIER 145  
Courge rouge d'Albenga, girofle 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  
Oignon rose de Menton, prune et pousse d'Artemisia, pigeon de la ferme du Renard Rouge au feu de bois

**POUR AMATEUR :**

**TARTUFI DI ALBA 90**



**U STOCAFÌ À LA MONÉGASQUE 95**

**PISSENLIT, ANCHOIS, TARTUFI DI ALBA 175**

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](mailto:adhp@sbm.mc).**