



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	
ASPERGE BLANCHE, CHINOTTO, CAPUCINE	105
Asperge blanche juste saisie et en chutney, chinotto de Daniele, pesto de capucine	
 GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR	195
Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold	
MORILLE, OSEILLE, CÈDRE	95
Civet de morille et pleurote, oseille, feuille de mauve, pignon de cèdre	
ALGUE, SEICHE, POISSON	2 PERS 130
Bourrache, salicorne et laitue de mer, pêche locale grillée, soba des peaux	
POMME DE TERRE, GÉRANIUM, HOMARD	150
Pomme de terre au vinaigre de gingembre et géranium, homard bleu légèrement fumé	
ASPERGE VERTE, CÂPRE, SAINT-PIERRE	145
Asperge verte, câpre et couteau de Camargue, Saint-pierre de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes	
BLETTE, FIGUE, VEAU FERMIER	145
Vert et achard de blette, figue, girolle, veau 'grain de soie' doré au sautoir	
PETIT POIS, CRISTE MARINE, AGNEAU	140
Petit pois, criste marine et concombre de mer en persillade, 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 :



U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95

FROMAGES FRAIS ET 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, AGRUME	
Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorce d'agrumes, crème mi-montée	
MAIN DE BOUDDHA, CITRON, CACAHUËTE	
Main de Bouddha du Mentonnais, orange sanguine, citron et cacahuète de Philippe Verdier-Matayron	
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 adhpsbm@sbm.mc.