LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

AMANDE, RADIS, ROUGET — 135
Amande du Piémont, fraise blanche, 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

NAVET, SUREAU, PIGEON — 130
Navet, fleur de sureau et amarante, pigeon de la Ferme du Renard Rouge 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

RHUBARBE, CARDAMOME, TAGÈTE — 45
Rhubarbe pochée dans son jus puis rôtie, cardamome noire et poudre de tagète

BABA, VANILLE, AGRUME
Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorce d'agrume, crème mi-montée

FRAISE, MIEL, AGASTACHE
Fraise de Carros à la cire d'abeille, agastache, miel d'arbousier et pollen

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.