



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

COING, NOISETTE, ROUGET 135
Kombucha de coing à l'huile de shiso, noisette, 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

COURGE, CITRON NOIR, TOURTEAU 110
Courge rouge de Ligurie et pralin de graine, citron noir, tourteau



GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR 195
Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold

CÈPE, BASILIC, AIL NOIR 105
Civet de cèpe torréfié puis mijoté, basilic, pourpier et pignon de cèdre

RIZ NOIR, COLLAGÈNE, POISSON 2 PERS 145
Riz noir d'Italie, cacciucco lié au collagène, coquillage et vésiga, pêche locale grillée

TRÉVISE, GRENADE, HOMARD 155
Trévis de Daniele Anfosso, grenade, corail et tagète, homard bleu légèrement fumé

AVOCAT, CONCOMBRE DE MER, SAINT-PIERRE 150
Avocat, concombre de mer en persillade et Saint-pierre de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes

FENOUIL, FIGUE, VEAU FERMIER 155
Achard de fenouil, miso de figue verte, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir

MANDARINE VERTE, BLETTE, AGNEAU 150
Mandarine verte de Villefranche-sur-Mer, blette et murex, agneau du Quercy à la cheminée

MAÏS, CRISTE MARINE, PIGEON 145
Maïs et criste marine, pigeon de la Ferme du Renard Rouge au feu de bois

POUR CONNAISSEURS :

TARTUFI D'ALBA 90



U STOCAFI À LA MONÉGASQUE 95

CIME DI RAPA, ANCHOIS, TARTUFI D'ALBA 180

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

POIRE, CAFÉ, AMANDE 45
Abbé Fétel sur la braise, crème glacée café, poudre de badiane et amande de la Roya



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

FIGUE, BARBERA D'ALBA, POIVRE DE KAMPOT
Bourjassotte et Barbera d'Alba, feuille de figuier au poivre de Kampot

RAISIN, NOIX DE GRENOBLE, VIN JAUNE
Chasselas de Moissac en soufflé, verjus, noix de Grenoble et vin jaune

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.