



LE LOUIS XV
ALAIN DUCASSE
à l'HÔTEL de PARIS

	AMANDE, CERISE, ROUGET	135
	Amande de la Roya, cerise, sapin, rouget de nos côtes au naturel et à la flamme	
	ARTICHAUT, ANÉMONE, CAVIAR	145
	Artichaut de Provence 'alla giudea', anémone de mer d'Olivier Bardoux, burrata, caviar	
	TOMATE, CHÉNOPODE, GÉRANIUM	105
	Cœur de bœuf des Sœurs Risso, chénopode, arroche rouge, géranium et seiche nacrée	
	GAMBERONE, SAFRAN, CAVIAR	195
	Gamberone de San Remo à peine mariné, délicate gelée de poisson de roche safranée, caviar gold	
	AUBERGINE, BASILIC, AIL NOIR	95
	Civet d'aubergine torréfiée puis mijotée, basilic, pourpier et pignon de cèdre	
	RIZ NOIR, COLLAGÈNE, POISSON	2 PERS 130
	Riz noir d'Italie, cacciucco lié au collagène, coquillage et vésiga, pêche locale grillée	
	HARICOT VERT, NECTARINE, HOMARD	150
	Haricot vert à cru, nectarine et rose, toum coraillé, homard bleu légèrement fumé	
	BLETTE, 'CAPONATA', SAINT-PIERRE	145
	Blette, poivron et olive noire, concombre de mer, Saint-pierre de Méditerranée confit, 'pil pil' des têtes	
	FENOUIL, FIGUE, VEAU FERMIER	145
	Achard de fenouil, miso de figue verte, veau 'grain de soie' au garum puis au sautoir	
	COURGETTE, CRISTE MARINE, AGNEAU	140
	Courgette de Nice, criste marine et feuille de câpre, agneau du Quercy 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

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	
	FRAMBOISE, RIQUETTE, SÉSAME	45
	Framboise de l'arrière-pays, riquette, sésame noir en praliné et blanc en crème glacée	
	BABA, VANILLE, AGRUME	
	Baba imbibé au rhum de votre choix, vanille et écorce d'agrumes, crème mi-montée	
	FRAISE, MIEL, AGASTACHE	
	Fraise de Carros à la cire d'abeille, agastache, miel d'arbousier et pollen	
	PÊCHE, GENIÈVRE, CORIANDRE	
	Pêche en soufflé, rôtie et en sorbet, gin de genévrier, baie de coriandre	
	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.