

# HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

## ENTREES

MESCLUN	12.00
<i>MELANGE DE JEUNES POUSSÉS, FRAISES, GROSEILLES, MYRTILLES, TOMATES CERISE, VINAIGRETTE ET PICKLES MAISON</i>	
GASPACHO DE TOMATES ET POIVRONS ROUGES	24.00
<i>TEMPURA DE CREVETTES, TOMATES COLOREES</i>	
ESCABECHE DE CHINCHARD	26.00
<i>PAIN AU MAIS, CORIANDRE, PICKLES D'OIGNONS ET SALADE D'HERBES</i>	
OËUF 64, MORUE ET POMMES DE TERRE	28.00
<i>COMPOTEE D'OIGNONS AUX OLIVES NOIRES, CHEVEUX D'ANGE ET AIL CROUSTILLANT</i>	
FOIE GRAS PECHE VERVEINE	29.00
<i>CHUTNEY PECHE, SORBET VERVEINE</i>	

## A PARTAGER... OU PAS !

LES HUITRES 6 OU 12	26.00 ou 41.00
<i>SELON ARRIVAGE, VINAIGRE DE VIN ROUGE A ECHALOTE</i>	

## PLATS

CABILLAUD POIS CHICHES ET PERSIL	35.00
<i>SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES, PIQUILLOS ÉMULSION CITRONNELLE</i>	
FILET DE BAR ROTIE	39.00
<i>TIAN DE LEGUMES DU SOLEIL</i>	
LANGOUSTINES PIMENT D'ESPELETTE	42.00
<i>CREMEUX D'EPIS DE MAIS TOASTE, MINI LEGUMES GRILLES, EMULSION SAFRAN « AMENDOIA AMARGA »</i>	
PLUMA IBERIQUE MARINE AUX POIVRONS ROUGES ET A L'AIL	43.00
<i>BARBECUE DE POIVRONS ROUGES, ECHALOTES CONFITES ET CHORIZO</i>	
PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS	48.00
<i>PATATE DOUCE, GNOCCHIS AU CITRON, NAVETS</i>	

CARTE ELABORE PAR RICARDO LUCIO, SON CHEF PATISSIER HUGO MARCHAND ET SES EQUIPES

NOS POISSONS PROVIENNENT PRINCIPALEMENT DES COTES BRETONNES

NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE, IBERIQUE ET USA

NOS PLATS SONT EXCLUSIVEMENT PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS

EN CAS D'INTOLERANCE ALIMENTAIRE, ALLERGIE : DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGENES QUE CONTIENNENT NOS PLATS

TVA ET SERVICE INCLUS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHEQUES

LE RESTAURANT DE SERS EST OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H A 14H30 ET DE 19H A 22H

# HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

## FROMAGES ET DESSERTS

### L'INSTANT FROMAGE

SELECTION DE FROMAGES, SALADE, FRUITS SECS ET PAIN TOASTE

17.00

### FRAISES, PORTO ROUGE ET RHUBARBE CONFIT

HERBES DE PROVENCE ET SORBET MARA DES BOIS

18.00

### CHOCOLAT AU LAIT JIVARA 40%

CŒUR EXOTIQUE, SUCRE MUSCOVADO ET SORBET GOYAVE

18.00

### SOUFFLE PECHE BLANCHE

SORBET AU BASILIC

19.00

### CAFE GOURMAND

SELECTION DE MINI DESSERTS ET MIGNARDISES

19.00

## LES MENUS

### Le Menu Du Marché

Disponibile au Déjeuner  
du Lundi au Vendredi

42€

Entrée / Plat Ou Plat/Dessert

50€

Entrée / Plat / Dessert

### BRUSCHETTA DE SAUMON FUME

*Pain de seigle*

Ou

### ŒUF POCHE

*Champignons, ail et persil*

\*\*\*

### RISOTTO DE POULPE ET POIVRONS

*Coquillages et légumes grillés*

Ou

### MAGRET DE CANARD

*Patate douce, céleri rôtie, échalotes confites*

DESSERT DE VOTRE CHOIX A LA CARTE

### La Balade de Sers

Disponibile au Déjeuner et au Dîner

Laissez-vous guider par l'inspiration  
de notre Chef Ricardo Lucio.  
Un menu de saison, selon vos goûts et vos envies.

### Trois services

*Préambule*

*Entrée*

*Plat*

*Dessert*

62 €

### Cinq services

*Préambule*

*Entrée froide*

*Entrée chaude*

*Poisson*

*Viande*

*Dessert*

82 €

LE MENU CINQ SERVICE EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

LE RESTAURANT DE SERS EST OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H A 14H30 ET DE 19H A 22H