

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

ENTREES

MESCLUN	12.00
<i>Mélange de jeunes pousses, tomates cerise, myrtilles, vinaigrette et pickles maison</i>	
VELOUTE DE CHOU FLEUR	21.00
<i>Tartare de chou, crumble noir et chou kale</i>	
TRUITE ET LE RAIFORT	27.00
<i>Houmous de betteraves, mayo au raifort et pousses de moutarde</i>	
L'ŒUF 64°, LA MORUE ET LA POMME DE TERRE	29.00
<i>Ail, compotée d'oignons aux olives noires, cheveux d'ange croustillantes</i>	
FOIE GRAS, LA POMME ET LA CLÉMENTINE	30.00
<i>Pommes confites, clémentines et emulsion Moscatel du Douro</i>	

A PARTAGER... OU PAS !

LES HUITRES 6 OU 12	26.00 ou 41.00
<i>Selon arrivage</i>	
LE CAVIAR SEVRUGA	80.00
<i>De la maison Kaviari, blinis et crème aux herbes</i>	

PLATS

LIEU JAUNE ET L'ENCORNET	36.00
<i>Butternut, cressons, betteraves et citronnelle</i>	
CABILLAUD, COQUES ET ASPERGES	38.00
<i>Ail, consommé de morue à la coriandre, œufs de caille</i>	
RISOTTO ASPERGES VERTES ET SAFRAN	40.00
<i>Copeaux de parmesan</i>	
POULPE DE ROCHE DE PALAMOS ET POITRINE DE COCHON CONFITE	41.00
<i>Petits pois, condiment de céleri et churos de pomme de terre</i>	
PLUMA IBERIQUE MARINE AUX POIVRONS ROUGES ET A L'AIL	42.00
<i>Barbecue de poivrons rouges, échalotes, shiitake et chorizo</i>	
SAINT-JACQUES A LA PLANCHA, PIMENT D'ESPELETTE	45.00
<i>Risotto bergamote, parmesan et fenouil</i>	
PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS A LA PLANCHA	47.00
<i>Carottes fanes rôties, crémeux de betteraves aux épices, jus de viande</i>	

Carte élaboré par Ricardo Lucio et son équipe

Nos poissons proviennent principalement des côtes bretonnes

Nos viandes sont d'origine Française, Ibérique et USA

Nos plats sont exclusivement préparés sur place à partir de produits bruts

En cas d'intolérance alimentaire, allergie : demandez la liste des allergènes que contiennent nos plats

TVA et service inclus. La Maison n'accepte pas les chèques

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

FROMAGES ET DESSERTS

L'INSTANT FROMAGE	15.00
<i>Sélection de fromages, salade, fruits secs et pain toasté</i>	
DOUCEUR CHOCOLAT CARAÏBES 66%, INFUSION DE CAFE ET BAILEYS	19.00
<i>Biscuit moelleux et crème glacée au café blanc</i>	
SABLE COCO ANANAS, SORBET PINACOLADA	19.00
<i>Parfait glacé coco citron vert, ananas confit au citron vert</i>	
LES AGRUMES DU SOLEIL ET LE THE EARL GREY	19.00
<i>Crème légère à l'orange et bergamote, confit cédrat et clémentine, sorbet mandarine et Earl Grey</i>	
CAFE OU THE GOURMAND	19.00
<i>Six pâtisseries maison en fonction des saisons</i>	
SOUFFLE EXOTIQUE	19.00
<i>Confit mangue, lit chi et passion, Chouchou cacahuète, sorbet mabaki</i>	

LES MENUS

Le Menu Du Marché

Disponible au Déjeuner et au Dîner
du Lundi au Vendredi

42€

Entrée / Plat Ou Plat/Dessert

50€

Entrée / Plat / Dessert

BRUSCHETTA AU JAMBON

Mini Mozzarella, poivrons et roquette

Ou

ŒUF MIMOSA DE SERS

Salade d'asperge verte

NAGE DE POISSONS

Petits pois, asperges rôties

Ou

FILET DE CANARD

Fèves, épinards et churros de pomme de terre

DESSERT DE VOTRE CHOIX A LA CARTE

La Balade de Sers

Disponible 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