

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

ENTREES

MESCLUN	12.00
<i>Mélange de jeunes pousses, fraises, groseilles, myrtilles, tomates cerise, vinaigrette et pickles maison</i>	
VELOUTE D'ASPERGES VERTES	22.00
<i>Salade d'asperges, jaune d'œuf au jus de volaille</i>	
ESCABECHE DE CHINCHARD	24.00
<i>Pain au maïs, oignons et coriandre, pickles, salade d'herbes</i>	
ŒUF 64, MORUE ET POMMES DE TERRE	28.00
<i>Ail, compotée d'oignons aux olives noires, cheveux d'ange croustillantes</i>	
FOIE GRAS RHUBARBE	30.00
<i>Macaron rhubarbe et émulsion de 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

MORUE POIS CHICHES ET PERSIL	35.00
<i>Émulsion ail des ours, pois chiches, oignons rouges, ail</i>	
ENCORNET PIMENT D'ESPELETTE	36.00
<i>Crèmeux d'épis de maïs toasté, mini légumes grillés, émulsion safran à « amendoa amarga »</i>	
POULPE DE ROCHE DE PALAMOS ET POITRINE DE COCHON CONFITE	41.00
<i>Petits pois, condiment de céleri et churros de pomme de terre</i>	
PLUMA IBERIQUE MARINE AUX POIVRONS ROUGES ET A L'AIL	43.00
<i>Barbecue de poivrons rouges, échalotes, shiitake et chorizo</i>	
PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS	48.00
<i>Ravioli de morilles, fèves et asperges vertes</i>	

LA SEMAINE DE LA VIANDE

FILET DE BŒUF IRLANDAIS MATURE 30 JOURS 220G SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX*	47.00
ENTRECOTE DE BŒUF FRANÇAIS MATURE A 60 JOURS 250G SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX*	55.00
FAUX FILET DE BŒUF FRANÇAIS MATURE A 60 JOURS 250G SAUCE ET GARNITURES AU CHOIX*	47.00

*Garnitures :

Frites maison, purée de pomme de terre, mesclun de saison, légumes rôtis

*Sauce :

Béarnaise, poivre, jus de rôti nature

Carte élaboré par Ricardo Lucio, son chef pâtissier Hugo Marchand et ses équipes

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

Sélection de fromages, salade, fruits secs et pain toasté

17.00

CAFE GOURMAND

Sélection de mini desserts et mignardises

19.00

FRAISES, PORTO ROUGE ET RHUBARBE CONFIT

Herbes de Provence et sorbet mara des bois

18.00

SABLE COCO ANANAS, SORBET PINACOLADA

Parfait glacé coco citron vert, ananas confit au citron vert

18.00

CHOCOLAT AU LAIT JIVARA 40%

Cœur exotique, sucre muscovado et sorbet goyave

18.00

SOUFFLE MURE

Confit et sorbet de citron jaune, praliné cacahuète

19.00

LES MENUS

Le Menu Du Marché

*Disponible au Déjeuner uniquement
du Lundi au Vendredi*

42€

Entrée / Plat Ou Plat/Dessert

50€

Entrée / Plat / Dessert

FLETAN FUME ASPERGES VERTES

Œuf mimosa, ciboulette

Ou

DIM SUM AUX FRUITS DE MER

Bouillon Citronnelle et gingembre

FILET DE DAURADE

Chou fleur, mini navets, sauce beurre blanc bergamote

Ou

RISOTTO CHORIZO

Coupeaux de parmesan

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