

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

ENTREES

MESCLUN

Mélange de jeunes pousses, tomates cerise, myrtilles, vinaigrette et pickles maison

12.00

VELOUTE DE CHOU FLEUR

Tartare de chou, crumble noir et chou kale

18.00

TRUITE ET LE RAIFORT

Houmous de betteraves, mayo au raifort et pousses de moutarde

25.00

FOIE GRAS, LA POMME ET LE COING

Pommes confites, chutney de coing et Amaretto

28.00

L'ŒUF 64°, LE POTIMARRON ET LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

Riquette, champignons et parmesan

29.00

A PARTAGER... OU PAS !

LES HUITRES 6 OU 12

Selon arrivage

22.00 ou 39.00

LE CAVIAR SEVRUGA

De la maison Kaviari, blinis et crème aux herbes

80.00

PLATS

CABILLAUD ET LES COQUES

Consommé de morue à la coriandre, œufs de caille

36.00

LIEU JAUNE ET L'ENCORNET

Butternut, épinards, betteraves et citronnelle

36.00

SAINT-JACQUES ET LA BERGAMOTE

Risotto bergamote, parmesan et fenouil

38.00

POULPE DE ROCHE DE PALAMOS A LA PLANCHA

Fregola Sarda, poivrons confits, tomates et coriandre

38.00

PLUMA IBERIQUE

Erynguis, gnocchis de patate douce et salsifis

40.00

RISOTTO A LA TRUFFE NOIRE DU PERIGORD

Emulsion truffée et copeaux de parmesan

42.00

RIS DE VEAU

Crèmeux de cerfeuil tubéreux, châtaignes et blettes

43.00

PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS A LA PLANCHA

Carottes fanes rôties, pommes de terre Pont-Neuf, jus de viande à la truffe noire du Périgord

45.00

Chef de cuisine : Ricardo Lucio

Nos poissons proviennent principalement des côtes bretonnes

Nos viandes sont d'origine Française et Australienne

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

15.00

CAFE GOURMAND

Sélection de mini desserts et mignardises

18.00

AGRUMES, LE MIEL ET LE THE EARL GREY

Crèmeux orange et bergamote, confit cédrat et clémentine, sorbet Earl Grey et mandarine

17.00

TARTE TATIN

Compotée de granny smith, Dulce de Leche et sablé cannelle

17.00

DOUCEUR CHOCOLAT, CAFE ET BAILEYS

Crème glacé au café blanc

17.00

SOUFFLE EXOTIQUE

Chou chou cacahuète, sorbet mabaki

17.00

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

TATAKI DE BŒUF BLACK ANGUS

Mayonnaise au Soja et Condiment de légumes

Ou

SAUMON MARINE AU JUS DE BETTERAVE

Vinaigrette aux Fruits de la Passion, Jeunes Pousses

FILET DE RASCASSE

Purée de Panais, Salsifis rôti, Sauce Citronnelle et Chips de Topinambour

Ou

POITRINE DE VEAU CONFITE

Carottes, Roquette, Oignon Rouge et Coulis de Piquillos

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