

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

RICARDO LUCIO ET TOUTE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT DE SERS VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE. NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE. LE CHEF RICARDO LUCIO VOUS PROPOSE UNE CARTE INNOVANTE, PLEINE DE SAVEURS, UNIQUEMENT PRÉPARÉE AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISONS.

NOUS VOUS INVITONS À DÉCOUVRIR SON ENTRÉE ET SON PLAT SIGNATURE:

ŒUF 64, MORUE ET POMMES DE TERRE

COM POTÉE D'OIGNONS AUX OLIVES NOIRES, CHEVEUX D'ANGE ET AIL CROUSTILLANT

PLUM AIBERIQUE

PURÉE D'OIGNONS CONFITS, SALSIS, GNOCCHIS À LA TRUFFE NOIRE

ANANAS KIWI ET JUS DE GRENADE

CRÈME LÉGÈRE À LA CANNELLE SORBET ANANAS CORIANDRE

ENTRÉES

MESCLUN

MÉLANGE DE JEUNES POUSSÉS, FRAISES, GROSEILLES, MYRTILLES, TOMATES CERISE, VINAIGRETTE ET PICKLES MAISON

12.00

VELOUTE DE CELERI À LA TRUFFE NOIRE

22.00

ŒUF 64, MORUE ET POMMES DE TERRE

COM POTÉE D'OIGNONS AUX OLIVES NOIRES, CHEVEUX D'ANGE ET AIL CROUSTILLANT

24.00

FOIE GRAS POMME REINETTE

26.00

À PARTAGER... OU PAS !

LES HUITRES 6 OU 12

SELON ARRIVAGE, VINAIGRE DE VIN ROUGE À ECHALOTE

25.00 ou 40.00

PLATS

SAINT JACQUES PIMENT D'ESPELETTE

BETTERAVES ET CHOUX DE BRUXELLES

29.00

FILET DE BAR ROTI EMULSION TRUFFE

CRÈMEUX DE CHOUX, CHOUX ROTIES, TARTARE DE CHOUX ET AMANDES NOISETTE

30.00

ENCORNET À L'AIL

LÉGUMES GRILLÉS, EPINARD ET AIL

33.00

PLUM AIBERIQUE

PURÉE D'OIGNONS CONFITS, SALSIS, GNOCCHIS À LA TRUFFE NOIRE

38.00

PALERON DE BŒUF BLACK ANGUS

PURÉE DE CAROTTES CAROTTES ROTIES ET FANES DE CAROTTE

38.00

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, IBERIQUE ET USA

NOS PLATS SONT EXCLUSIVEMENT PRÉPARÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

EN CAS D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE, ALLERGIE : DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGENES QU'ILS 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 À 14H00 ET DE 19H À 22H

FROMAGES ET DESSERTS

HÔTEL DE SERS

Paris Champs Elysées

L'INSTANT FROMAGE <i>SÉLECTION DE FROMAGES, SALADE, FRUITS SECS ET PAIN TOASTÉ</i>	17.00
CHOCOLAT NOIR MANJARI 64% <i>CLEMENTINES CORSES CONFITES, FEVE DE TONKA SORBET MANDARINE</i>	17.00
ANANAS KIWI ET JUS DE GRENADE <i>CREME LEGERE A LA CANNELLE SORBET ANANAS CORIANDRE</i>	17.00
SOUFFLE MARRON ET VANILLE DE MADAGASCAR <i>CONFIT ET SORBET POMMES REINETTE</i>	17.00
CAFE GOURMAND <i>SÉLECTION DE MINI DESSERTS ET MIGNARDISES</i>	17.00

LES MENUS

LE MENU DU MARCHÉ

*Disponible au Déjeuner
du Lundi au Vendredi*

39€

ENTREE / PLAT OU PLAT/DESSERT

50€

ENTREE / PLAT / DESSERT

CREMEUX DE CHAMPIGNONS

Champignons sauvages

Ou

ŒUF MIMOSA A LA TRUFFE NOIRE

Romaine, parmesan, vinaigrette

RASCASSE

Purée de poivrons rôties, pain de campagne

Ou

TARTARE DE BŒUF

Chips de patate douce, mesclun

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 GOUTS
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

ENDREDI DE 12H A 14H00 ET DE 19H A 22H