

Communiqué de Presse – Mars 2015

Menu à 4 mains by Bessé Signature

www.edouard7hotel.com



Le mois dernier, les chefs des restaurants de l'Hôtel Edouard 7 et de l'Hôtel de Sers à Paris annonçaient la création d'un menu à quatre mains pour les soirées des 20 et 27 mars prochains. Ils dévoilent aujourd'hui, non pas un, mais deux menus élaborés avec soin : le premier proposé le vendredi 20 mars à l'hôtel Edouard 7 et le second proposé à l'Hôtel de Sers le 27 mars.

Les douze créations composées d'amuse-bouche, entrées, plats, fromages, pré-desserts et desserts pour chaque restaurant, ont équitablement été élaborées par chaque chef. Ainsi, pas de jaloux, les clients pourront tout à la fois goûter aux créations de Rémy ou de Jordan quelle que soit la soirée.

Ce qui les a inspirés pour ces menus : les femmes de leur vie ; leurs voyages entre les lacs suisses ou le sud-ouest de la France ; leurs racines à la croisée de la Pologne, du Poitou et de la Picardie ; mais aussi leurs mentors comme le chef Hardy. Certains des plats proposés ces soirs-là pourraient bien devenir des plats-signatures.

Ces deux menus de saison conservent la fougue et l'innovation de deux jeunes talents sans renier les classiques d'une cuisine française qui, grâce à leur inventivité, a de beaux jours devant elle !

Menu du restaurant de l'Edouard 7 – vendredi 20 mars

Amuse-bouche

Cecina de Lèon et vieux parmesan

Entrée

Rex du Poitou confit au sauvignon, raviole de jaune d'œuf

Plat

Carré d'aile de raie, asperges vertes et jus corsé au Haut médoc

Fromage

Découverte du Rollot Croustillant, fondant, nature...

Pré-dessert

Kiwi-chocolat et piment d'Espelette

Dessert

Les petits babas au rhum vieux Martiniquais, vanille et noix de pécan caramélisées

RESERVATION RESTAURANT EDOUARD7

T. + 33 1 42 61 86 11

Responsable.restauration@edouard7hotel.com

WORLDHOTELS
first class

39, avenue de l'Opéra
75002 PARIS, FRANCE
T : +33 (0)1 42 61 56 90
F : +33 (0)1 42 61 47 73

www.edouard7hotel.com



BESSE
SIGNATURE

DES HÔTELS
DANS L'AIR
DU TEMPS



EDOUARD 7
PARIS - OPÉRA

Communiqué de Presse – Mars 2015 Menu à 4 mains by Bessé Signature www.edouard7hotel.com

Menu du restaurant de l'Hôtel de Sers – vendredi 27 mars

Amuse-bouche

Velouté d'artichaut, émulsion de foie gras et caviar de balsamique

Entrée

Comme une morille farcie, fruits et légumes en jardin de printemps

Plat

Agneau des prés salés, croute d'herbes au pignon, asperges gratinées

Fromage

Girolles de Tête de moine, chutney de rhubarbe au Ximénez

Pré-dessert

Mon gâteau de famille... Le broyé du Poitou

Dessert

Tarte citron bergamote, granité gingembre et meringue brûlée



WORLDHOTELS
first class

39, avenue de l'Opéra
75002 PARIS, FRANCE
T : +33 (0)1 42 61 56 90
F : +33 (0)1 42 61 47 73

www.edouard7hotel.com



BESSE
SIGNATURE

DES HÔTELS
DANS L'AIR
DU TEMPS

CONTACT PRESSE

Lucile Vallet
T. + 33 1 42 61 86 32
management@edouard7hotel.com