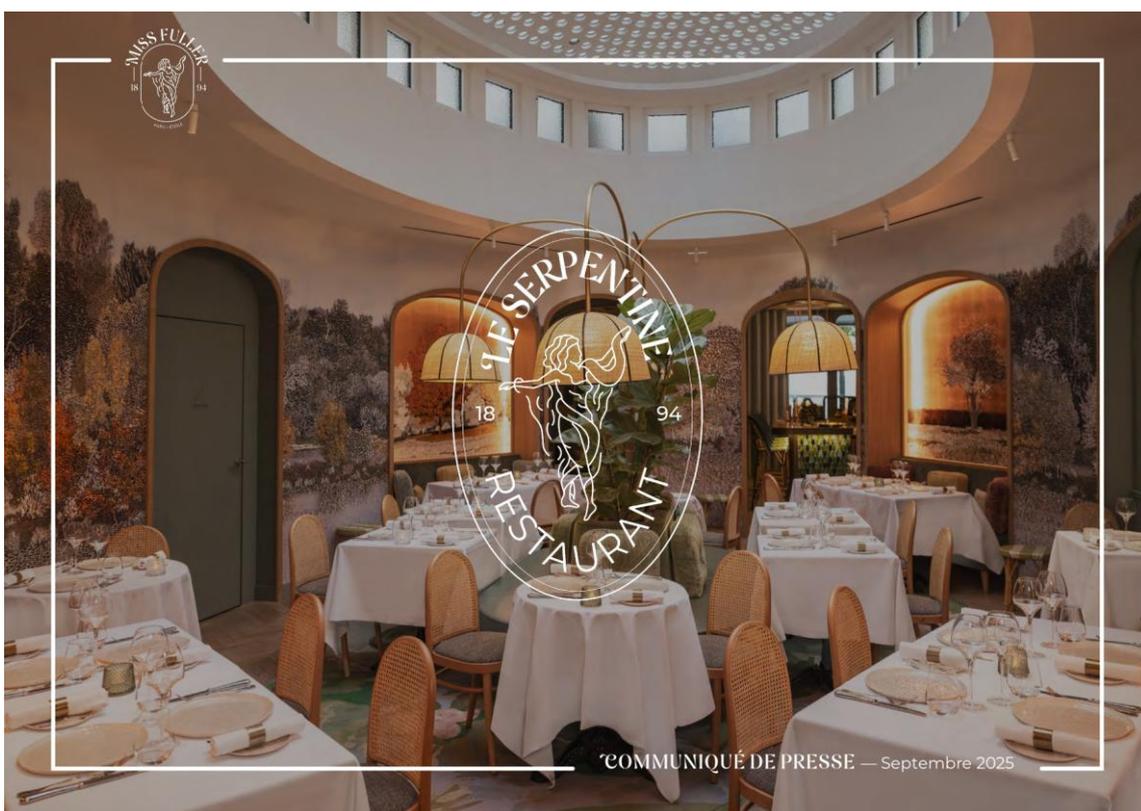
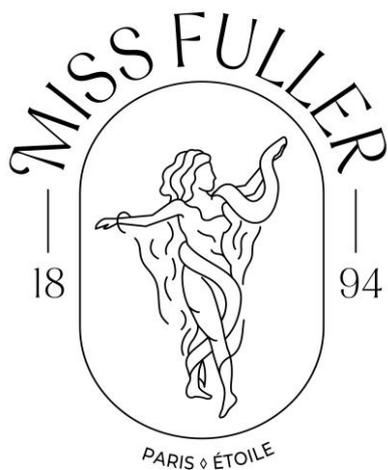


[Afficher dans le navigateur](#)



## LE SERPENTINE, ÉMOTION ET RAFFINEMENT POUR LE SERVICE DU SOIR

*À tout moment, nous cultivons l'authenticité, la recherche et l'envie de surprendre sans jamais tricher.*

À partir du **18 septembre**, le Serpentine révèle une nouvelle facette de son univers.

Déjà reconnu pour les déjeuners et les brunchs du week-end, le restaurant ouvre son service du soir.

Dans une atmosphère plus feutrée et confidentielle, chaque détail prend une importance nouvelle.

Le service du soir est conçu comme une parenthèse privilégiée, propice à la confiance, à la dégustation, à la douceur du moment.

Dans l'assiette, la cuisine gagne en précision et en audace tout en gardant l'essence même du restaurant. Une cuisine française, traditionnelle dans ses fondements, contemporaine dans ses élans et engagée auprès de fournisseurs rigoureusement sélectionnés.

Chaque plat est le fruit d'un geste précis, d'un regard attentif et d'une envie constante de surprendre. Le beau et le bon avant tout. En salle, le service accompagne les convives avec discrétion et chaleur, dans un équilibre délicat entre élégance et sincérité.

Le soir, notre restaurant se métamorphose pour une expérience culinaire subtile et élégante.

2





## LE CHEF AURÉLIEN DEBENNE

La force d'Aurélien réside dans son parcours éclectique. Après un apprentissage auprès de grands noms de la gastronomie en France et à Londres, il poursuit sa carrière dans l'univers de la bistronomie parisienne.

C'est son expérience de quatre ans au sein du groupe de restauration Vertigo qui lui révèle son véritable amour pour la cuisine.

À 25 ans, il obtient son premier poste de chef dans un restaurant du 13<sup>e</sup> arrondissement. Il découvre ensuite le monde de l'hôtellerie en tant que sous-chef à l'Hôtel des Grands Boulevards.

En 2022, il intègre la Drawing Hotels Collection et signe la carte des deux restaurants du groupe.

Le chef se distingue par sa volonté de travailler des produits bruts et de saison, au service d'assiettes 100 % faites maison.

## LA CHEFFE PÂTISSIÈRE PERRINE JAMMA

Après un BTS Hôtellerie et une spécialisation en dessert de restaurant dans le sud de la France, Perrine obtient son premier poste de commis au Casadelmar, à Porto-Vecchio.

En 2016, elle rejoint la capitale et évolue au sein d'établissements prestigieux aux côtés de grands noms de la gastronomie.

C'est son arrivée dans l'univers de l'hôtellerie parisienne qui lui permet d'accéder à son premier poste de cheffe pâtissière, à l'Hôtel des Grands Boulevards.

En 2024, elle intègre la Drawing Hotels Collection et signe les desserts des deux restaurants du groupe.

Son plaisir : marier dans ses créations les saveurs des herbes aromatiques, un clin d'œil à ses origines sêtoises.

8



## LA CARTE DES VINS

La carte des vins est le fruit d'une attention particulière pour accompagner les plats avec justesse.

Une sélection maîtrisée de références telles que le Mercurey 1<sup>er</sup> cru Clos des Myglands Monopole Domaine de Faiveley 2022, le Côte-Rôtie Mon village Stéphane Ogier 2017 ou le Chablis 1<sup>er</sup> Cru AOP Montmains Samuel Billaud 2021.



6



## LE SALON PRIVATIF

L'ambiance du soir peut-être également le théâtre de vos événements.

Le salon privé offre un cadre idéal pour accueillir des célébrations professionnelles ou personnelles avec une cuisine adaptée à vos attentes et vos envies.

## LE MENU D'OUVERTURE

<b>ENTRÉES</b>
◊
<b>Le Fenouil 16€</b> Tartellette de fenouil confit à cru, huile d'écorce d'orange, sabayon à la fleur de tagètes
<b>L'Escargot 18€</b> Escargots au beurre Maître d'hôtel, sauté de champignons sauvages, mousse de cognac, Ferrand, croustillant de grut de cacao, redicchio
<b>L'araignée de mer 20€</b> Araignée de mer, crème d'anguille fumée, citron caviar sur blini, huile de feuille de livèche
<b>La Raviole 24€</b> Raviole de langue de bœuf & foie gras, ragout à l'ail noir, vinaigre de Mirès, figue fraîche
<b>PLATS</b>
◊
<b>Le Clépe 32€</b> Le cépe sous toutes ses formes, copeaux de pecorino, oignon doux des Cévennes farci, réduction de champignons sauvages, feuilles de shiso
<b>Le Canard 36€</b> Canard cuit sur le coffre, sauce porto, ailettes rouges, broccolini, castottes des sables, condiment ail-gingembre
<b>Le Lieu Jaune 39€</b> Lieu jaune, purée et fleur de courgette farcie, poudre d'algues, pétales d'oignon nouveau, jus de palourdes parfumé à l'huile de feuille de figuier
<b>L'Agneau 42€</b> Agneau des Pyrénées cuit sur foy, anchoïade au citron confit, crème d'olive noire de Kalamata, mille-feuille de pomme de terre, harissa douce fumée
<b>DESSERTS</b>
◊
<b>Le Fromage 18€</b> Fromages affinés de saison
<b>Le Chocolat 17€</b> Croustillant chocolat, graines de kasha, glace au sarrasin
<b>La Figue 17€</b> Éclair à la feuille de figuier, sorbet figue, figue pochée au cognac
<b>Le Citron 17€</b> Crèmeux au citron vert, glace au poivre du Sri Lanka, meringue croquante, moelleux pistache

4

<b>MENU PREMIER PAS EN 3 TEMPS</b>
59€ par personne
L'Escargot Ou La Raviole ◊
Le Cépe Ou Le Canard ◊
Le Chocolat Ou La Figue
<b>MENU DECOUVERTE EN 5 TEMPS</b>
75€ par personne
L'araignée de mer ◊
La Raviole ◊
Le Lieu Jaune ◊
L'Agneau ◊
Le Chocolat
<b>ACCORD METS &amp; VINS</b>
3 verres de 12cl sur conseil ou sommelier 25€ par personne



© Nicolas Anetson

## INFORMATIONS PRATIQUES

### À LA CARTE

Entrées à partir de 16€, plats à partir de 32€, desserts à partir de 17€

### MENU DÉGUSTATION

3 temps 59€, 5 temps 75€, accord mets & vins 25€

Ouvert du mardi au samedi soir de 19h à 22h

### RESTAURANT LE SERPENTINE

HÔTEL MISS FULLER  
11 avenue Mac Mahon  
75017 Paris

+33 (0) 1 89 89 28 28

leserpentine-restaurant.com  
@leserpentine\_restaurant  
@missfullerhotel  
@drawinghotelscollection

CONTACTS PRESSE  
sarah@sarahgerlicher.fr  
annelauredray@gmail.com  
+33 (0) 1 45 38 51 15



DRAWING  
HOTELS COLLECTION

RÉSERVATIONS

ÉVÈNEMENTS

LA CARTE