

A hand is shown holding a green lime. The background is a soft-focus scene of citrus trees with green leaves and some yellowing leaves, suggesting a spring setting. The lighting is bright and natural.

Maison Astor
LA SALLE À MANGER
by Maison Astor Paris

*Keep calm...
It's spring break*

LA CARTE

20€

entrées

STARTERS

RISOTTO DE COQUILLETTE À LA CRÈME DE TRUFFE, JAMBON BLANC
ELBOW PASTA RISOTTO COOKED WITH TRUFFLE CREAM, HAM

.



**CARPACCIO DE DAURADE, PICKLES DE DAÏKON AU CURRY,
FRUIT DE LA PASSION, HUILE DE SÉSAME**
SEA BREAM CARPACCIO, DAIKON RADISH PICKLES COOKED
WITH CURRY SPICES, SESAME OIL, PASSION FRUIT

.

VELOUTÉ DE TOURTEAU, ROYALE D'ASPERGES VERTES
CRAB CREAM, GREEN ASPARAGUS BAVARIAN CREAM

.



**ARTICHAUT EN CRÈME ET EN COPEAUX CRUS,
ŒUF PARFAIT, HUILE DE NOISETTE**
ARTICHOKE CREAM, PERFECT COOKED EGGS, HAZELNUT OIL

32€

plats

MAIN COURSES

NOTRE BLANQUETTE DE VEAU - 29€
OUR FAMOUS « BLANQUETTE DE VEAU »

.

**CÔTE D'AGNEAU, CROMESQUIS D'ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE,
HOUMOUS FUMÉ, PETITS LÉGUMES**
LAMB SHOP, CANDIED LAMB SHOULDER,
SMOKED HOUMOUS, VEGETABLES

.

**FILET DE BŒUF WELLINGTON,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE, JUS DE VEAU**
WELLINGTON BEEF FILLET,
MASHED POTATOES, VEAL JUICE



Nous pouvons réaliser ces plats de façon végétarienne ou végan.
We can make these dishes vegetarian or vegan.

Prix nets en euros, taxes et services compris. Liste des allergènes et origines des viandes (EU) disponible auprès de nos équipes.
Net euros prices, taxes and service included. Ask our restaurant team the list of allergens and origin of meat (UE).



**AILE DE RAIE, ASPERGES BLANCHES,
SAUCE MALTAISE, KUMQUAT CONFIT**
SKATE FISH, WHITE ASPARAGUS, MALTAISE SAUCE,
DRIED KUMQUAT FRUIT



**MAIGRE, FREGOLA SARDA COMME UN RISOTTO,
ÉMULSION CRESSON, GRAINES TORRÉFIÉES**
STONE BASS, FRÉGOLA SARDA LIKE A RISOTTO,
WATERCRESS SAUCE, ROASTED SEED

14€

desserts

**MOUSSE AU CHOCOLAT DE TANZANIE,
POIVRE DE TIMUT, GELÉE YUZU, CRUMBLE CACAO**
CHOCOLATE MOUSSE FROM TANZANIA, TIMUT PEPPER,
YUZU CITRUS JELLY, COCOA CRUMBLE

LE SAINT-HONORÉ RHUBARBE & VERVEINE 
THE SAINT-HONORÉ, RHUBARB & VERBENA

**BAVAROISE GRANNY SMITH, SABLÉ BRETON CITRON VERT,
FINE GELÉE À L'ANETH**
GRANNY SMITH APPLE CREAM,
SHORTBREAD BISCUIT COOKED WITH LIME

CAFÉ GOURMAND
COFFEE AND SWEETS

menus

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 52€
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

ENTRÉE + PLAT 42€
STARTER + MAIN COURSE

PLAT + DESSERT 39€
MAIN COURSE + DESSERT

J. J. Astor
MAISON ASTOR
PARIS

DU LUNDI AU VENDREDI DE MIDI À 14H
FROM MONDAY TO FRIDAY FROM MIDDAY TO 2PM

11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
+33 (0)1 53 05 05 35
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
WWW.MAISONASTORPARIS.COM

*« Au plaisir
de vous revoir. »*