

Astor
MAISON ASTOR
PARIS

*La vie va
mieux en été*

CARTE
LA SALLE À MANGER

entrée + plat 36€

plat + dessert 33€

entrée + plat + dessert 39€

“ Classique ou moderne, il n’y a qu’une seule cuisine... la bonne. ”

Paul Bocuse

les entrées 15€

Pour débiter

TARTARE DE SAUMON BOMLO,
FRAMBOISE ET JUS DE YUZU

DÉCLINAISON DE MOZZARELLA
DI BUFFALA ET TOMATES ANCIENNES,
BASILIC (FUMÉ, PANÉ, FRAÎCHE)

GAMBAS À LA PROVENÇALE,
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE

CARPACCIO DE VEAU MI-CUIT,
SAUCE VITELLO TONATO

les plats 28€

Pour suivre

AILE DE RAIE, SAUCE SATAY,
POIREAUX, MOUSSELINE
POMMES DE TERRE

ONGLET DE BŒUF FUMÉ AU FOIN,
GRATIN DAUPHINOIS, CŒUR DE
SUCRINE

THON MI-CUIT, RATATOUILLE JUSTE
SAISI, SAUCE VIERGE

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE,
CROUTE D'HERBES, PETIT POIS
À LA FRANÇAISE

les desserts 10€

Pour terminer

LE COMTÉ DANS TOUS SES ÉTATS
(PANÉ, COPEAUX, ESPUMA),
CONFITURE DE CERISES NOIRES

TARTE AUX FRUITS ROUGES,
CHANTILLY BASILIC

PARIS NEW YORK, PRALINÉ AMANDE,
BEURRE DE CACAHUÈTE, CITRON
CONFIT

PAVLOVA RHUBARBE/ VERVEINE,
GLACE NOUGAT

CAFÉ GOURMAND

la suggestion

Du Chef

VOUS SERA PRÉSENTÉE
PAR NOS HÔTES

PLAT VÉGAN À LA DEMANDE

Prix nets en euros, taxes et services compris.
La liste des allergènes et des origines des viandes (EU)
est disponible auprès de nos équipes.