

Astor
LA SALLE À MANGER
by Maison Astor Paris

*Le voyage automnal
de John Jacob Astor
2023*

LA CARTE

20€

embarquement

STARTERS



**JARDIN AUTOMNAL, HOUMOUS DE BUTTERNUT,
VINAIGRETTE DE SUREAU, AVOCAT SNACKÉ, PICKLES D'OIGNONS**
AUTUMN GARDEN, BUTTERNUT HUMMUS, ELDERBERRY VINAIGRETTE SAUCE,
SNACKED AVOCADO, PICKLES RED ONIONS

**RIS DE VEAU CROUSTILLANT, POUSSE DE TÉTRAGONE, NOISETTE,
SAUCE SATAY**
CRISPY SWEETBREADS, TETRAGON SPROUT, HAZELNUTS, SATAY SAUCE



CEVICHE DE THON, LAIT DE COCO, CÉLERI, CITRON CAVIAR
TUNA CEVICHE, COCONUT MILK, CELERY, FINGER LIME

**CABILLAUD EN GRAVLAX ET BETTERAVE CHIOGGIA,
SAUCE CURCUMA, SALADE D'HERBES FRAÎCHES**
GRAVLAX COD AND CHIOGGIA BEETROOT, TURMERIC SAUCE,
FRESH HERB SALAD

32€

escales

MAIN COURSES

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

**TAGLIATELLES DE SEICHES JUSTE SAISIES, RIZ VÉNÉRÉ EN
RISOTTO, CITRONS CONFITS, CÂPRES FRITES, PIMENT D'ESPELETTE**
CUTTLEFISH TAGLIATELLE'S, VÉNÉRÉ RICE IN RISOTTO,
CANDIED LEMONS, FRIED CAPERS, ESPELETTE PEPPER

**MULET SAISI, VELOUTÉ PARMENTIER,
ESPUMA DE HADDOCK FUMÉ, PLEUROTÉS, HUILE VERTE**
SEARED MULLET, PARMENTIER VELOUTÉ, SMOKED HADDOCK
ESPUMA, OYSTER MUSHROOMS, GREEN OIL



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



Sans gluten.
Gluten free.

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).

**JOUE DE BŒUF À LA ROYALE, TROMPETTE DE LA MORT,
FOIE GRAS, MOUSSELINE DE PANAIS, CHOCOLAT**
BEEF CHEEK COOKED "À LA ROYALE", BLACK TRUMPET,
FOIE GRAS, MASHED PARSNIP, CHOCOLATE

**FILET MIGNON FUMÉ, AUBERGINE EN DEUX FAÇONS,
SAUCE AIGRE DOUCE, SALADE D'HERBES**
SMOKED PORK FILET MIGNON, 2 WAYS EGGPLANT,
SWEET AND SOUR SAUCE, HERB SALAD

14€

terminus

DESSERTS

**MINI POIRE POCHÉE AU RAS EL-HANOUT,
CHOU CYLINDRIQUE, CRÈME DIPLOMATE À L'AMANDE**
POACHED MINI PEAR WITH RAS-EL-HANOUT,
CYLINDRICAL CHOUX BUN, DIPLOMATE ALMOND CREAM

**CHEESECAKE DÉSTRUCTURÉ, PISTACHE,
FIGUE FRAÎCHE & COMPOTÉE, SABLÉ BRETON**
DECONSTRUCTED PISTACHIO CHEESECAKE,
STEWED FIG, BRETON SHORTBREAD

**MILLE-FEUILLE À LA FAÇON DE PAULINE,
MOUSSELINE DE CAMEL, KALAMANSI**
PAULINE'S STYLE MILLE-FEUILLE,
CREAMY CAMEL MOUSSELINE, KALAMANSI

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

**NOUS METTONS À VOTRE DISPOSITION DES GOURMET BAG
AFIN DE LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE,
N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER D'EMPORTER VOTRE REPAS !**
TO AVOID ANY FOOD WASTE, WE PROVIDE TAKE AWAY GOURMET BAG,
DO NOT HESITATE TO ASK US!


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. »*