



# MENU ST-VALENTIN

LE MERCREDI 14 FÉVRIER 2024

110€ par personne / per guest

**Nous vous attendons à partir de 19h dans notre restaurant « La Salle à Manger »**  
We welcome you from 7pm onwards at our restaurant « La Salle à Manger »

**COUPE DE CHAMPAGNE AMADÉO ET SES MISES EN BOUCHE**  
/ FLUTE OF CHAMPAGNE AMADÉO AND ITS APPETIZERS

**Tartelette yaourt grec, jaune d'œuf confit, ciboulette**

Greek yogurt tartlet, candied egg yolk, chives

**Sushi déstructuré au saumon, mayo Ras el-hanout/piment, bonite séchée**

Decomposed salmon sushi, Ras el-hanout mayo/chili pepper, dried bonito

**L'ENTRÉE / STARTER**

**Carpaccio de bar cuit par un bouillon dashi,  
fine julienne de poireau et carotte, concombre mariné au sureau**

Sea bass carpaccio cooked in dashi bouillon, fine julienne of leek  
and carrot, cucumber marinated with elderberry

**LA MER / THE SEA**

**Noix de St-Jacques juste saisies, déclinaison de chou-fleur, huile d'agrumes**  
Scallops, variation of cauliflower, citrus oil

**LA TERRE / THE EARTH**

**Filet de canette mariné à la cardamome verte,  
mousseline de courge, compotée de chou rouge**

Duckling fillet marinated in green cardamom,  
squash mousseline, red cabbage compote

**LE PRÉ-DESSERT / THE PRE-DESSERT**

**Céleri branche, Granny Smith, gingembre**  
Celery stalk, Granny Smith, ginger

**POUR TERMINER... DÉLICE DES AMOUREUX À PARTAGER**  
/ TO FINISH... LOVERS' DELIGHT TO SHARE

**Crumble croustillant, moelleux au citron vert, compotée de framboises fraîches  
et d'une mousse à la vanille parfumée à la citronnelle**

Crispy crumble, soft lime cake, a fresh raspberry compote  
and a Madagascar vanilla mousse flavored with lemongrass



11 Rue d'Astorg, 75008 Paris

01 53 05 05 32 / commercial@maisonastorparis.com

Un acompte de 50% vous sera demandé pour confirmer votre réservation  
A 50% nonrefundable deposit will be requested upon making the reservation