Menu de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve Menu

Jeudi 24 décembre 2026
Thursday, December 24, 2026

195 € par personne
€195 per person

Coupe de Champagne Moët & Chandon incluse
A glass of Moët & Chandon Champagne included

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS

Millefeuille croustillant de pommes de terre, crème légère à la truffe
Saumon gravlax à la betterave, crème acidulée aux agrumes
Crispy potato millefeuille, light truffle cream, beet-cured gravlax and tangy citrus cream

LE FOIE GRAS DE CANARD / DUCK FOIE GRAS

Foie gras de canard, chutney de poire aux notes d'hibiscus
Duck foie gras, pear chutney with hints of hibiscus

LE TURBOT / TURBOT

Turbot rôti, jeunes légumes fanes, sauce au champagne
Roasted turbot, young greens, champagne sauce

LE BŒUF WELLINGTON / BEEF WELLINGTON

Filet de bœuf en croûte, mousseline de céleri rôti à la truffe
Beef tenderloin en croûte, roasted celery mousseline with truffles

LE TROU NORMAND / THE NORMANDIAN TREAT

Pause glacée aux saveurs normandes
An icy interlude with flavors of Normandy

LE BRIE TRUFFÉ / TRUFFLE-INFUSED BRIE

Brie affiné, cœur crémeux à la truffe
Aged Brie with a creamy truffle center

LE CHOCOLAT YUZU / YUZU CHOCOLATE

Chocolat en deux textures, notes acidulées de yuzu
Chocolate in two textures, with tangy notes of yuzu

Disponible en version végétarienne
Available in a vegetarian version

Uniquement sur réservation.
Un acompte de 50 % vous sera demandé pour confirmer votre réservation.

By reservation only.
A 50% deposit is required to confirm your reservation.

Prix net, taxes et service inclus
Net price, taxes and service included

Téléphone · 01 53 05 03 90
E-mail · commercial@maisonastorparis.com

MAISON ASTOR
PARIS