

NOTRE HÉRITAGE

*Notre cuisine rend hommage à John Jacob Astor IV,
un homme d'affaires avant-gardiste, inventeur et écrivain
à ses heures perdues.*

Héritier de la dynastie Astor, une des familles les plus riches et influentes des États-Unis, il appartient à l'élite américaine.

Au début du 20e siècle, il divorce de sa première femme et se remarie à Madeleine, de 18 ans sa cadette.

La haute société de New York, choquée par cette relation, crie au scandale. Pour se faire oublier, le jeune couple n'a pas d'autre choix que de quitter New York pour Paris.

Les mariés établissent leur résidence à l'Hôtel Royal Astor, rue d'Astorg, construit quelques années auparavant par J.J. Astor, où se trouve actuellement notre maison. Avec Madeleine, enceinte, ils décident de retourner aux États-Unis afin que le futur enfant naisse sur le sol américain.

Le couple embarque sur un nouveau navire transatlantique pour New York. Malheureusement, nous sommes en avril 1912 et le navire n'est autre que le RMS Titanic. J.J. Astor ne survivra pas au naufrage, mais Madeleine et sa descendance arriveront saines et sauves à New York.



VINS AU VERRE

ROUGE

PAYS D'OC Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Les petites mains rouges, Terrasse du Larzac, AOP

BOURGOGNE Pinot noir
Bourgogne Pinot Noir, Cave de Lugny

BEAUJOLAIS Gamay
Brouilly Château des Tours, AOP

VAL DE LOIRE Cabernet franc
Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Domaine Olivier

VALLÉE DU RHÔNE Grenache & Syrah
Côtes-du-Rhône, les Cassagnes de la Nerthe, AOP

BORDEAUX Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon
Lussac Saint-Émilion, Château La Claymore, AOP

BLANC

BOURGOGNE Chardonnay
Chablis, Jean-Marc Brocard, Chardonnay
Mâcon-Villages Orchys, AOC

VAL DE LOIRE Sauvignon Blanc
Menetou-Salon, Domaine de la Farge, Sauvignon

SUD-OUEST Viognier, Chardonnay
Vin de Lune, Clos Triguedina

ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE
M de Minuty
Miraval

10

11

10

11

12

11

13

10

11

10

11

14



ENTRÉES

* LE CHAMPIGNON

Velouté de champignons, œuf parfait, tempura d'enoki, éclats de châtaigne

LA TERRINE DE VOLAILLE

Terrine de volaille, trompettes de la mort, pistaches, pickles de légumes

LE MAQUEREAU FUMÉ

Maquereau fumé, poire au poivre de Sichuan, condiment saké et nori

* L'ARTICHAUT

Artichaut travaillé en textures, graines de fenouil et coriandre, notes fraîches d'huile verte

PLATS

* LE RISOTTO

Risotto crémeux de courge, copeaux de parmesan, graines de courge

* LE LIEU JAUNE

Lieu jaune rôti, fenouil en deux textures, sauce acidulée aux agrumes

LE FILET DE BŒUF

Filet de bœuf, écrasé de pomme de terre truffé, champignons de saison, jus de viande

LE SAINT-PIERRE

Saint-Pierre poêlé, jeunes carottes, fenouil, crème d'artichaut, sauce grenobloise

LE RIS DE VEAU

Ris de veau croustillant, déclinaisons de carottes, jus de viande

* LA SUGGESTION DU CHEF

16

19

20

18

28

30

32

32

34

28



DESSERTS

* LE CHOU PRALINÉ

Chou croustillant, crème onctueuse au praliné, amandes effilées

LE TIRAMISU SIGNATURE

Recette de famille

LA POIRE CHOCOLAT TIMUT

Poire fondante, chocolat Valrhona aux notes de poivre Timut, croustillant de noisettes

* LE CAFÉ GOURMAND

Sélection de mignardises maison, servie avec un café ou un thé

12

13

14

12

MENUS

MENU 2 TEMPS

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

38

MENU 3 TEMPS

Entrée / Plat / Dessert

45

MENU EXPRESS

Suggestion de la semaine / Café Gourmand

32

Les mets notés d'un astérisque (*) sont inclus dans les menus.



Avec gluten



Disponible en version végétarienne



Fruits à coque