



Astor
LA SALLE À MANGER

by Maison Astor Paris

“
SAVOR LOVE
THROUGH A
CULINARY
JOURNEY
”

“
DÉGUSTER
L'AMOUR
AU FIL D'UN
VOYAGE
CULINAIRE
”

A

SAINT
VALENTIN
VALENTINE'S
DAY

120€
par personne
per person

Coupe de champagne

CHAMPAGNE FLUTE

Mise en bouche

APPETIZER

Arancini croustillants au cœur fondant de mozzarella,
relevés d'une délicate sauce tomate
Crispy arancini with a melting mozzarella heart,
served with a delicate tomato sauce

1^{er} acte

FIRST ACT

Rouleau de daikon, fraîcheur de chair de tourteau
sublimée par des notes d'agrumes
Daikon roll, filled with fresh crabmeat, enhanced by a touch of citrus

2^{ème} acte

SECOND ACT

Tataki de thon fondant, accompagné d'un mille-feuille
de légumes croquants et d'une sauce thaï légèrement épicée
Seared tuna tataki, paired with a vegetable mille-feuille
and a lightly spiced Thai sauce

3^{ème} acte

THIRD ACT

Magret de canard rôti, servi avec des pommes Darphin
à la patate douce et une onctueuse sauce griotte
Roasted duck breast, served with cake shaped grated
sweet potatoes and a luscious cherry sauce

Délice sucré

SWEET DELIGHT

Délice aux litchis parfumé à la vanille, rehaussé par une touche florale de rose
Lychee and vanilla delight, complemented by a subtle floral hint of rose

Accord mets & vins

WINE PAIRING

En supplément
Extra

3 verres (12cl)
3 glasses (12cl)

44€

par personne
per person

1.

Sancerre, Pascal Jolivet, AOP Loire
/ Blanc White

2.

Marsannay, Louis Latour, AOP Bourgogne
/ Rouge Red

3.

Veuve Clicquot Rosé, AOP
/ Champagne

¹ Prix nets en euros, taxes et services compris.

² L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Le Chef Bruno Felici et son équipe
vous souhaitent une belle dégustation,
pleine de saveurs et de tendresse.

Chef Bruno Felici and his team
wish you a delightful diner experience
full of flavors and tenderness.



11 RUE D'ASTORG, 75008 PARIS
RESTAURANT@MAISONASTORPARIS.COM
+33 (0)1 53 05 05 35