Menu du Réveillon de Noël
Christmas Eve Menu

Jeudi 24 décembre 2026
Thursday, December 24, 2026

150 € par personne
€150 per person

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

AMUSE-BOUCHES / APPETIZERS

Cabillaud fumé, nori, gel de pomme Granny Smith et crème onctueuse de châtaigne
Smoked cod, nori, Granny Smith apple gel with creamy chestnut purée

LA SAINT-JACQUES / SCALLOPS

Noix de Saint-Jacques croustillantes, agrumes, émulsion safranée
Crispy scallops, citrus fruits, saffron emulsion

LE BAR / SEA BASS

Pavé de bar rôti, mousseline de panais, févettes, beurre blanc au miso
Roasted sea bass fillet, parsnip mousseline, fava beans, miso beurre blanc

LE QUASI DE VEAU / VEAL LOIN

Quasi de veau rôti, pressé de pommes de terre à la truffe, jus de viande
Roasted veal loin, truffle-infused mashed potatoes, meat jus

LA SÉLECTION DE FROMAGES / CHEESE SELECTION

Assortiment de trois fromages affinés
Assortment of three aged cheeses

LA BÛCHE CHOCOLAT TIMUT / TIMUT CHOCOLATE YULE LOG

Bûche au chocolat, notes de poivre Timut, marmelade de griottes
Chocolate Yule log with hints of Timut pepper, sour cherry marmalade

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