



# **ASTARA inaugure son premier restaurant-épicerie de la mer à Paris**

**ASTARA, spécialiste des produits de la mer depuis près de 40 ans, ouvre son premier établissement réunissant un restaurant et une épicerie de la mer à Paris (1er arr.). Avec en cuisine, le chef Arnaud Vachet.**

Longtemps été réservée aux chefs, ASTARA souhaite aujourd'hui dépoussiérer la dégustation du caviar et initier le plus grand nombre à des produits souvent méconnus.

Le spécialiste des produits de la mer depuis 1981 a donc décidé d'ouvrir dans le

1er arrondissement de Paris, son premier restaurant-épicerie.



La Patate Astara ©Anne-Emmanuelle Thion

En cuisine, le chef **Arnaud Vachet** revisite les classiques de la mer tout en faisant la part belle aux saveurs venues d'ailleurs.

Pour commencer le repas, il imagine une raviole farcie à l'esturgeon et merlan servie dans un bouillon dashi, carottes jaunes, enoki, ou un oeuf mollet bio, haddock, émulsion de lait d'amande bio, carottes.

Côté plats, place à la Patate au caviar Astara (au Caviar Baeri à 19€), les tagliatelles au citron, poutargue et caviar Baeri, twistées à la vodka. Et au croque-caviar aux filets d'esturgeon confit, cream cheese et caviar Baeri, remplaçant le croque-monsieur classique.

Pour la note sucrée, le chef décline l'incontournable baba au rhum dans une version à la vodka, en clin d'oeil à la dégustation de caviar, ou encore un Fontainebleau accompagné d'un coulis de fruits rouges et d'une meringue craquante.

Sur la carte des boissons, les clients peuvent opter pour des vodkas françaises (Fair® et Pyla), des vins bio ou en biodynamie et des boissons artisanales.



Le croque caviar ©Anne-Emmanuelle Thion

Une formule déjeuner à 24€ est proposée du lundi au vendredi et comprend la salade Astara, le croque-caviar ou les tagliatelles au citron et saumon fumé et un café gourmand.

Plusieurs salades et sandwiches (salade de pâtes au saumon fumé, sandwich au haddock fumé), sont disponibles à emporter ainsi que des boissons et des desserts pour les accompagner.

Dans son espace Boutique, Astara présente toute **une gamme de caviars ainsi qu'une sélection de saumon fumé à la coupe**. Sprats, corail d'oursin, taramas,

œufs de saumon et truite, blinis ou encore cornichons Malossols, complètent l'offre en épicerie fine.



Dégustation de caviars ©Anne-Emmanuelle Thion

Importé en France à partir de 1981 par Caviar Anzali et destiné aux professionnels de la gastronomie, le caviar Astara a été repris en 2005 par le Groupe ARCADY'S - spécialisé dans la diffusion de produits d'exception (Artisan de la Truffe, Angelina, Maison Dubernet).

Les caviars Astara proviennent principalement d'une ferme partenaire située en Italie, la famille Giaveri, dont les esturgeons sont nourris avec une alimentation biologique. Les poissons frais sont rigoureusement choisis par le Chef.



Le Fontainebleau aux fruits rouges ©Anne-Emmanuelle Thion

**Astara**

**Restaurant & Epicerie de la mer**

7, rue des Petits Champs

75001 Paris

09 74 19 76 70