



MAISON PROUST
PARIS



« Les plats se lisent et les livres se mangent. »
« *The dishes are read and the books are eaten.* »

Marcel Proust



LIGHT DELICACIES
les petits mets

Gaspacho, feuille de menthe fraîche

Gaspacho, fresh mint leave

16

Tarama à la truffe, toasts grillés

Black truffle tarama served with grilled toasts

18

Saumon fumé tranché main, toasts grillés

Hands sliced smoked salmon served with toasted bread

28

Cœur de saumon fumé

Smoked salmon fillet

30

Petites sardines de l'estuaire de Galice

Galicia estuary small sardines

20

Ventrèche de thon blanc, tomates & olives taggiasche

Yellowfin tuna belly, tomato & taggiasche' olives

22

Œufs de saumon Royal (50gr.), blinis tièdes

Royal salmon roe (50 gr.) served with blini

28

Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes

Ossetra Royal Caviar (30gr.) served with blini

125

Cœur de sucrine, huile d'olive & citron

Sucrine, olive oil & lemon

12

Cœurs d'artichaut 'al dente', huile d'olive de Ligurie

Artichoke hearts 'al dente', olive oil from Liguria

14

Burrata crémeuse, tomates cerises & olives taggiasche

Creamy Burrata, cherry tomatoes & taggiasche olives

22

Foie gras d'oie & son chutney de figues

Goose liver served with fig chutney

28

Fines tranches de coppa & salade

Thin slices of coppa & salad

22

Penne cuisinées à la tomate ou au pesto

Penne cooked with tomato or pesto

22

Sélection de fromages français affinés

Refined French cheese platter

18

• DESSERTS •

Tarte Tatin & sa boule de glace vanille

Tarte Tatin served with vanilla ice cream

14

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

14

Fromage blanc & son coulis de fruits rouges

Fromage blanc served with fruits coulis

14



MAISON PROUST
PARIS