

MAISON PROUST

Carte des Petits Mets
Light delicacies menu

Collection Maisons Particulières

—*—
Sélection exclusive | *Exclusive selection*

Burrata (300gr.), tomates cerises & olives Taggiasche
Burrata (300gr.), cherry tomatoes & Taggiasche' olives
24

Saumon fumé tranché main, toasts grillés
Hand sliced smoked salmon served with grilled toasts
32

Foie gras & son chutney de figues
Foie gras served with fig chutney
32

Gaspacho, feuille de menthe fraîche
Gaspacho, fresh mint leaves
16

Salade de ventrèche de thon, tomates et olives Taggiasche
Tuna belly salad, tomatoes & Taggiasche' olives
24

Petites sardines de l'estuaire de Galice
Galicia estuary small sardines
20

Œufs de saumon Royal (50gr.), blinis tièdes
Royal salmon roe (50gr.) served with blini
32

Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes
Ossetra Royal Caviar (30 gr.) served with blini
135

Penne cuisinées à la tomate ou au pesto
Penne cooked with tomato or pesto
24

—*—

—•—

Sélection à partager | *Selection to share*

Tarama à la truffe, toasts grillés
Black truffle tarama served with grilled toasts
20

Houmous nature, toasts grillés
Nature hummus served with grilled toasts
15

Cœurs d'artichaut 'al dente', huile d'olive de Ligurie
Artichoke hearts 'al dente', olive oil from Liguria
14

Coeur de sucrine, huile d'olive extra vierge & citron
Lettuce hearts, extra virgin olive oil & lemon
12

Sélection de fromages français affinés
Refined French cheese platter
20

Desserts | *Desserts*

Tarte Tatin & sa boule de glace vanille
Tarte Tatin served with vanilla ice cream
14

Moelleux au chocolat
Chocolate cake
14

Duo de glaces caramel & vanille
Caramel & vanilla ice cream duo
12



