



MAISON PROUST

# Carte des Petits Mets

*Light delicacies menu*



**Burrata crémeuse, tomates cerises & olives Taggiasche**

*Creamy Burrata, cherry tomatoes & Taggiasche' olives*

26

**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

**Soupe de saison**

*Seasonal soup*

16

**Salade de ventrèche de thon, tomates & 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 (50 gr.) served with blini*

32

**Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes**

*Ossetra Royal Caviar (30gr.) served with blini*

135

**Penne cuisinées à la tomate ou au pesto**

*Penne cooked with tomato or pesto*

24

**Risotto à la truffe noire et parmesan**

*Black truffle and parmesan risotto*

28

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

*Artichoke hearts 'al dente', olive oil from Liguria*

15

**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

**Cœur de sucrine, huile d'olive & citron**

*Lettuce hearts, olive oil & lemon*

14

**Sélection de jambons affinés**


*Selection of aged ham*

22

**Sélection de fromages français affinés**

*Refined French cheese platter*

22



Desserts

**Tarte Tatin & sa boule de glace vanille**

*Tarte Tatin served with vanilla ice cream*

15

**Crumble aux fruits rouges & coulis de framboises**

*Crumble with red berries & raspberry coulis*

15

**Moelleux au chocolat**

*Chocolate cake*

15

**Soufflé glacé Grand Marnier**

*Grand Marnier frozen soufflé*

15

**Duo de glaces caramel & vanille**

*Caramel & vanilla ice cream duo*

12

