



MAISON PROUST

Carte des Petits Mets

Light delicacies menu



Burrata crémeuse, tomates cerises & olives Taggiasche

Creamy Burrata, cherry tomatoes & Taggiasche' olives

28

Saumon fumé tranché main, toasts grillés

Hand-sliced smoked salmon served with grilled toasts

32

Foie gras & son chutney de figes

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

16

Tarama à la truffe, toasts grillés

Black truffle tarama served with grilled toasts

20

Houmous nature, toasts grillés

Nature hummus served with grilled toasts

16

Cœur de sucrine, huile d'olive & citron

Lettuce hearts, olive oil & lemon

16

Sélection de jambons affinés

Selection of aged ham

28

Sélection de fromages français affinés

Refined French cheese platter

24

Desserts

Tarte Tatin & sa boule de glace vanille

Tarte Tatin served with vanilla ice cream

16

Crumble aux fruits rouges & coulis de framboises

Crumble with red berries & raspberry coulis

16

Moelleux au chocolat

Chocolate cake

16

Soufflé glacé Grand Marnier

Grand Marnier frozen soufflé

16

Duo de glaces caramel & vanille

Caramel & vanilla ice cream duo

14

