



MAISON ATHÉNÉE

PARIS



« Le bonheur est un seul bouquet : confus, léger, fondant, sucré. »
« *Happiness is a single bouquet: fuzzy, light, tender, sweet.* »

Paul Éluard



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

Hand sliced smoked salmon served with toasted bread

26

Ventrèche de thon blanc, tomates & olives taggiasche

White tuna fillet, tomatoes and olive oil

18

Caviar Oscietre Royal (30gr.), blinis tièdes

Ossetra Royal Caviar (30 gr.) served with blini

125

Coeur 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

Penne cuisinées à la tomate ou au pesto

Penne cooked with tomato or pesto

22

Foie gras d'oie & son chutney de figues

Goose liver served with fig chutney

26

Burrata crémeuse, tomates cerises & olives taggiasche

Creamy Burrata, cherry tomatoes & taggiasche olives

22

Selection 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 et son coulis de fruits rouges

Fromage blanc served with red fruits coulis

14



MAISON ATHENEE

D A D I S