



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
ŒUFS BIO MIMOSA & TRUFFE D'AUTOMNE	20
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	22
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	25
POÊLÉE DE GIROLLES & ŒUF CASSÉ	19
CRISPY SALMON SUSHI	22
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE, HUILE DE MANDARINE & ARTICHAUT GRILLÉ	28
TARAMA « PETROSSIAN », CRACKERS DE SEIGLE	22
SAUMON FUMÉ ARTISANAL, QUELQUES TOASTS	35
CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY	22
NEMS POULET « MAISON YOUM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	120

RIGATONI, TOMATE & BASILIC 22
OMELETTE PLATE AUX CÈPES, POMMES ALLUMETTES 32

NOIX DE SAINT-JACQUES CÂPRES & CITRON 39
CABILLAUD, POIREAUX FONDANTS & HOLLANDAISE FUMÉE 35
LOTTE RÔTIE, ÉMULSION POIVRON & PIMENT D'ESPELETTE 36

SOLE MEUNIÈRE 69

TARTARE DE BŒUF AUBRAC 25

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE & GIROLLES 37

LE TIGRE QUI PLEURE 38

CHÂTEAU FILET BÉARNAISE 40

POIVRE DANS LE FILET 40

LA MILANAISE DU MURAT 37

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE,
RIGATONI TOMATE & BASILIC, SALADE DE JEUNES POUSSÉS, BASMATI COCO CITRONNELLE.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

FINE TIÈDE AUX POMMES, GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ 16

LA PROFITEROLE TOUT CHOCOLAT 16

PAVLOVA GLACÉE FRUITS ROUGES & NOIRS 16

PETITE TROPÉZIENNE...PARFAITE AVEC UN EXPRESSO 13

CRÈME BRÛLÉE VANILLE BIO 12

SALADE DE FRUITS FRAIS 17

GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

GLACES : VANILLE, YAOURT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER	11
ORGANIC MIMOSA EGGS WITH AUTUMN TRUFFLE	20
LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON	14
GIANT BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	22
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	25
PAN-FRIED CHANTERELLES & POACHED EGG	19
CRISPY SALMON SUSHI	22
WILD SEA BASS TAGGLIATA, MANDARIN OIL & GRILLED ARTICHOKE	28
« PETROSSIAN » TARAMA, RYE CRACKERS	22
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	35
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	120

TOMATO RIGATONI, BASILIC & PARMESAN CHEESE 22
PORCINI MUSHROOMS OMELETTE, MATCHSTICK POTATOES 32

SCALLOPS, CAPERS & LEMON 39
COD, TENDER LEEKS & SMOKED HOLLANDAISE 35
ROASTED MONKFISH, ESPELETTE PEPPER EMULSION 36
SOLE MEUNIÈRE 69
AUBRAC BEEF TARTARE 25
FREE-RANGE POULTRY SUPRÊME & CHANTERELLES 37
TIGER BEEF 38
FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 40
VEAL MILANESE LE MURAT STYLE 37

SIDES

OUR MATCHSTICK FRIES, FRESH GREEN BEANS, OUR FINE MASHED POTATO, FLASH SAUTÉED SPINACH,
RIGATONI TOMATO & BASILIC, BABY LEAF SALAD, COCONUT AND LEMONGRASS BASMATI RICE, LITTLE GEM LETTUCE HEART.

ADDITIONAL GARNISH 8

REFINED COMTÉ 24 MONTHS 14
WARM THIN APPLE TART, SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM 16
LA PROFITEROLE TOUT CHOCOLAT 16
ICED RED AND BLACK FRUIT PAVLOVA 16
SMALL TROPEZIENNE... HUGE WITH AN EXPRESSO 13
CRÈME BRÛLÉE & ORGANIC VANILLA 12
FRESH FRUIT SALAD 17
RED FRUITS, FROZEN YOGHURT AND CHANTILLY CREAM 23
SUPERB BOWL OF RED FRUITS 20
CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER : 5 (per scoop)
SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO
ICE CREAM: VANILLA, YOGHURT, SALTED-BUTTER CARAMEL, COFFEE