

m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, ÉMULSION DE CÈPES	18
ŒUFS BIO MIMOSA & TRUFFE NOIRE	20
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	22
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE NOIRE & PARMESAN	25
FOIE GRAS DE CANARD, CONFIT DE CLÉMENTINE & GINGEMBRE	27
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 YOOM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	120

RIGATONI, TOMATE & BASILIC 22

RISOTTO TRUFFE NOIRE 36

NOIX DE SAINT-JACQUES CÂPRES & CITRON 39

CABILLAUD, POIREAUX FONDANTS & HOLLANDAISE FUMÉE 35

SAUMON SNACKÉ, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, KUMQUATS & HUILE D'AGRUMES 31

SOLE MEUNIÈRE 69

TARTARE DE BŒUF AUBRAC 25

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, SAUCE CHAMPAGNE & TRUFFE NOIRE 38

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 CAMEL 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

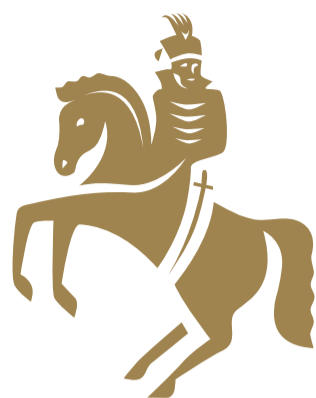
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

DES FRUITS ROUGES 20

CHRISTOPHE PEDONE GLACIER ARTISANAL : 5 (le parfum)

SORBETS : CITRON, FRAISE, CACAO

GLACES : VANILLE, YAOURT, CAMEL BEURRE SALÉ, CAFÉ



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER	11
CHESTNUT CREAM SOUP, PORCINI MUSHROOM ÉMULSION	18
ORGANIC MIMOSA EGGS WITH TRUFFLE	20
LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON	14
GIANT BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	22
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	25
DUCK FOIE GRAS, CLEMENTINE & GINGER CONFIT	27
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
TRUFFLE RISOTTO	36
SCALLOPS, CAPERS & LEMON	39
COD, TENDER LEEKS & SMOKED HOLLANDAISE	35
ROASTED SALMON, SPINACH SALAD, KUMQUAT & CITRUS OIL	31
SOLE MEUNIÈRE	69
AUBRAC BEEF TARTARE	25
FARM POULTRY SUPREME, CHAMPAGNE SAUCE & TRUFFLE	38
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	