



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
ŒUFS BIO MIMOSA & TRUFFE DE PRINTEMPS	20
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	23
ASPERGES VERTES DE FRANCE MOUSSELINE	32
CECINA DE BŒUF WAGYU TRANCHÉE MINUTE	28
BURRATA, TOMATES & HUILE D'OLIVE-BASILIC ESTOUBLON	17
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE BAR SAUVAGE, HUILE DE MANDARINE & ARTICHAUT GRILLÉ	28
SAUMON FUMÉ, QUELQUES TOASTS	36
CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY	22
TARAMA « PETROSSIAN », POILÂNE TOASTÉ	22
NEMS POULET « MAISON YOOM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	140
SHOT DE VODKA HERITAGE GUILLOTINE	12

TORTIGLIONI, TOMATE, BASILIC & RICOTTA RAPÉE 24

TOM YAM DE LÉGUMES & TOFU 25

FILET DE BAR RÔTI, FINES HERBES, FENOUIL & BEURRE ANIS 35

BLACK COD, MISO & GINGEMBRE 38

SAUMON BIO VAPEUR, HUILE D'AGRUMES & ASPERGES VERTES 32

SOLE MEUNIÈRE 69

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 25

COQUELET À LA DIABLE, POMMES PAILLES & CRESSON 32

TIGER FOREVER 38

FILET BÉARNAISE 40

FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 40

LA MILANAISE 38

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES, HARICOTS VERTS, ÉPINARDS MINUTE, POMME PURÉE, TORTIGLIONI TOMATE & BASILIC, BASMATI COCO CITRONNELLE,
CŒUR DE SUCRINE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS, TOMATES D'ÉTÉ, ÉCHALOTES & CÉBETTES

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

SAINT-MARCELLIN IGP « MAISON BORDIER » 14

PANNA COTTA VANILLE BIO, CERISES & PISTACHES CARAMÉLISÉES 12

MI-HONORÉ... PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

CHEESECAKE FRUITS ROUGES 16

BABA LIMONCELLO-YUZU 16

BOWL DE FRUITS DE SAISON 16

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