



m u r a t

[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
ŒUFS BIO MIMOSA CIBOULETTE	15
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	23
PASTÈQUE, MELON, FETA & ORIGAN BIO	16
SALADE DE HARICOTS VERTS, GIROLLES & TRUFFE D'ÉTÉ	25
CECINA DE BŒUF WAGYU TRANCHÉE MINUTE	28
BURRATA, PÊCHES RÔTIÉS & ROMARIN	18
CEVICHE DE DAURADE COCO-CITRON VERT, PIMENT D'ESPELETTE & CORIANDRE	19
SAUMON FUMÉ, QUELQUES TOASTS	36
CALAMARS CROUSTILLANTS CREAMY SPICY	22
TARAMA « PETROSSIAN », POILÂNE TOASTÉ	22
NEMS POULET « MAISON YOUM »	22

TORTIGLIONI, TOMATE & BASILIC 24
CAESAR SALAD 28
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, HUILE D'OLIVE, BASILIC & PARMESAN 36

TATAKI DE THON YUZU-SÉSAME 34
CABILLAUD TOM YAM 35
SAUMON VAPEUR, HUILE D'AGRUMES & HERBES FRAÎCHES 32
SOLE MEUNIÈRE 69
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 25
LE TIGRE QUI PLEURE 38
FILET BÉARNAISE 40
FILET AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT IGP 40
LA MILANAISE 38

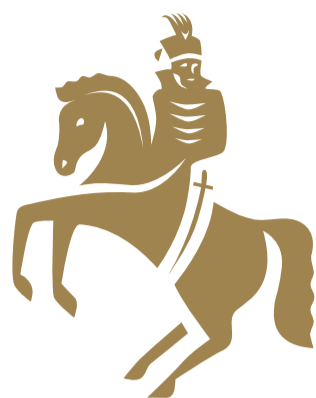
LES GARNITURES

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

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

PANNA COTTA, ABRICOTS À LA FLEUR DE SUREAU & AMANDES CARAMÉLISÉES 12
UN PETIT MILLEFEUILLE... PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13
TARTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 16
CHEESECAKE FRUITS ROUGES 16
BABA LIMONCELLO-YUZU 16
SALADE DE FRUITS FRAIS 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



m u r a t



[LUNCH & DINNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
ORGANIC CARROT'S JUICE & GINGER	11
ORGANIC MIMOSA EGGS & CHIVES	15
LETTUCES HEART, OLIVE OIL, LEMON	14
GIANTS BURGUNDY SNAILS N°5 (PER 6)	23
WATERMELON, MELON, FETA & ORGANIC OREGANO	16
GREEN BEAN, CHANTERELLE & SUMMER TRUFFLE SALAD	25
MINUTE SLICED WAGYU BEEF CECINA	28
BURRATA, ROASTED PEACHES & ROSEMARY	18
COCONUT-LIME SEA BREAM CEVICHE, ESPELETTE PEPPER & CORIANDER	19
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	36
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	22

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24
CAESAR SALAD 28
BEEF FILLET CARPACCIO, OLIVE OIL, BASIL & PARMESAN 36

TUNA TATAKI, YUZU-SESAME 34
TOM YAM COD 35
STEAMED SALMON, CITRUS OIL & FRESH HERBS 32
SOLE MEUNIÈRE 69
CHAROLAIS BEEF TARTARE 25
THE CRYING TIGER 38
FILLET OF CHATEAUBRIAND WITH BÉARNAISE OR PEPPERCORN SAUCE 40
VEAL MILANESE LE MURAT STYLE 38

SIDES

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

ADDITIONAL GARNISH 8

REFINED COMTÉ 24 MONTHS 14

PANNA COTTA, APRICOTS WITH ELDERFLOWER AND CARAMELIZED ALMONDS 12
A SMALL VANILLA MILLEFEUILLE... PERFECT WITH AN ESPRESSO 13
CRISPY CHOCOLATE & PECAN TART 16
BABA LIMONCELLO YUZU 16
RED BERRIES CHEESECAKE 16
FRESH FRUIT SALAD 16
FROZEN YOGHURT, RED BERRIES & WHIPPED CREAM 23
SOME RED BERRIES 20
CHRISTOPHE PEDONE TRADITIONAL ICE CREAM MAKER : 5 (per scoop)
SORBET: LEMON, STRAWBERRY, CACAO
ICE CREAM: VANILLA, YOGHURT, SALTED-BUTTER CARAMEL, COFFEE