



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
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	26
POÊLÉE DE GIROLLES & ŒUF POCHÉ	22
CECINA DE BŒUF WAGYU TRANCHÉE MINUTE	28
TARTE FINE CRABE & AVOCAT	28
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE THON SAKÉ-GINGEMBRE	19
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 24

POULPE SNACKÉ, PUTTANESCA LÉGÈREMENT ÉPICÉE 36

CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE DE CÈPES 36

SAUMON PLANCHA, SAUCE À L'OSEILLE 32

SOLE MEUNIÈRE 69

PAILLARD DE VOLAILLE, GIROLLES, ARTICHAUTS ET PARMESAN 32

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.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 8

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

TARTE MYRTILLES & VANILLE 15

MACARON CHOCOLAT BLANC-VANILLE...PARFAIT AVEC UN EXPRESSO 13

TARTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 16

CHEESECAKE FRUITS ROUGES 16

PAVLOVA GLACÉE POIRE-JASMIN 16

SALADE DE FRUITS FRAIS 16

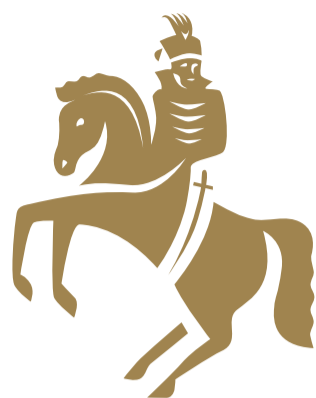
GLACE YAOURT, FRUITS ROUGES & CHANTILLY 23

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
ARTICHOKE, TRUFFLE & PARMESAN SALAD	26
PAN-FRIED CHANTERELLES & POACHED EGG	22
MINUTE SLICED WAGYU BEEF CECINA	28
CRAB & AVOCADO TART	28
CRISPY SALMON SUSHIS	22
SAKE-GINGER TUNA CARPACCIO	19
SMOKED SALMON & FEW TOASTS	36
CRISPY CALAMARI, CREAMY SPICY SAUCE	22
TARAMA « PETROSSIAN », TOASTED POILANE	22
CHICKEN SPRING ROLLS « MAISON YOUM »	22
CAVIAR OSCIÈTRE « PETROSSIAN » - 30g	140
VODKA GUILLOTINE HÉTIGE SHOT	12

TOMATO & BASIL TORTIGLIONI 24

GRILLED OCTOPUS, PUTTANESCA SLIGHTLY SPICY 36

ROASTED COD IN A PORCINI MUSHROOM CRUST 36

SEARED SALMON, SORREL SAUCE 32

SOLE MEUNIÈRE 69

POULTRY PAILLARD, CHANTERELLES, ARTICHOKES AND PARMESAN 32

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.

ADDITIONAL GARNISH 8

REFINED COMTÉ 24 MONTHS 14

BLUEBERRY & VANILLA TART 15

WHITE CHOCOLATE-VANILLA MACARON...HUGE WITH AN EXPRESSO 13

CRISPY CHOCOLATE & PECAN TART 16

ICED PEAR-JASMINE PAVLOVA 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