



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
BURRATA, PÊCHES RÔTIÉS & ROMARIN	18
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
CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, HUILE D'OLIVE, BASILIC & PARMESAN 36

POULPE SNACKÉ, PUTTANESCA LÉGÈREMENT ÉPICÉE 36
CABILLAUD TOM YAM 35
SAUMON VAPEUR, HUILE D'AGRUMES & HERBES FRAÎCHES 32
SOLE MEUNIÈRE 69
PAILLARDE DE VOLAILLE, GIROLLES, ARTICHAUTS & 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

PANNA COTTA, ABRICOTS À LA FLEUR DE SUREAU & AMANDES CARAMÉLISÉES 12
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
BURRATA, ROASTED PEACHES & ROSEMARY	18
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
BEEF FILLET CARPACCIO, OLIVE OIL, BASIL & PARMESAN	36
GRILLED OCTOPUS, PUTTANESCA SLIGHTLY SPICY	36
TOM YAM COD	35
STEAMED SALMON, CITRUS OIL & FRESH HERBS	32
SOLE MEUNIÈRE	69
POULTRY PAILLARDE, CHANTERELLES & ARTICHOKES	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
PANNA COTTA, APRICOTS WITH ELDERFLOWER AND CARAMELIZED ALMONDS	12
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	