

COMTÉ AFFINÉ 24 MOIS 14

TARTE MYRTILLES & VANILLE 15

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

RIZ AU LAIT LÉGER, GAVOTTE AU CAMEL LAITIER 12

TARTE CROUSTILLANTE AU CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN 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

PRIX EN EUROS NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS - LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE



m u r a t



[DÉJEUNER & DÎNER]

HEALTHY GREEN D-TOX	11
JUS DE CAROTTES BIO MINUTE & GINGEMBRE	11
VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME ISIGNY & GRANOLA SALÉ	16
CŒUR DE LAITUE, HUILE D'OLIVE & CITRON	14
LES GÉANTS DE BOURGOGNE N°5 (LES 6)	23
SALADE D'ARTICHAUT POIVRADE, TRUFFE & PARMESAN	26
ENDIVES, VELOURS ROQUEFORT & NOISETTES TORRÉFIÉES	15
TARTE FINE CRABE & AVOCAT	28
CRISPY SALMON SUSHIS	22
CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, HUILE DE MANDARINE & KUMQUATS	25
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

NOIX DE SAINT-JACQUES, CÂPRES & CITRON	39
CABILLAUD RÔTI EN CROÛTE DE CÈPES	36
SAUMON PLANCHA, SAUCE À L'OSEILLE	32
SOLE MEUNIÈRE	69
PAILLARD 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